

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat interaksi antara waktu dan suhu penggorengan terhadap kualitas kerupuk rambak. Namun, secara terpisah, baik waktu maupun suhu penggorengan memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kualitas kerupuk rambak, khususnya pada aspek rasa, warna, aroma tapi tidak dengan tekstur. Hasil penelitian menunjukkan rata rata panelis memilih suhu 180⁰C dengan lama penggorengan 30 detik.

5.2 Saran

Disarankan agar pengolahan kerupuk rambak memperhatikan waktu dan suhu penggorengan secara tepat, karena keduanya terbukti mempengaruhi kualitas produk. Penelitian lanjutan dapat dilakukan dengan variasi perlakuan yang lebih luas atau uji parameter tambahan seperti kandungan gizi dan daya simpan.