

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri atas tiga perlakuan suhu, yaitu A1 (55°C), A2 (60°C), dan A3 (65°C), masing-masing dengan tiga kali ulangan sehingga diperoleh 9 satuan percobaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa peningkatan suhu penggorengan berpengaruh terhadap kualitas kimia keripik kelapa. Meskipun uji organoleptik menunjukkan tidak adanya perbedaan nyata antarperlakuan, perlakuan A1 (55°C) cenderung lebih disukai panelis karena memperoleh nilai rata-rata tertinggi pada parameter aroma, warna, tekstur, dan rasa. Secara keseluruhan, perlakuan terbaik diperoleh pada A1 (55°C) dengan hasil kadar air sebesar 7,09%, kadar lemak 22,42%, serta nilai organoleptik aroma 4,10, warna 3,85, tekstur 4,05, dan rasa 3,85. Hasil tersebut menunjukkan bahwa perlakuan A1 mampu menghasilkan keripik kelapa dengan mutu sensori yang lebih baik dan tingkat penerimaan panelis yang lebih tinggi dibandingkan perlakuan A2 dan A3.

5.2 Saran

Disarankan mengembangkan teknologi pengolahan dan pengemasan agar mutu produk lebih stabil dan bernilai jual tinggi.

