

## **V. SIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah penambahan konsentrasi hidrolisat protein ikan rucah 30% pada opak singkong dengan karakteristik meliputi kadar protein 4,03%, kadar air 6,57%, kadar abu 1,97%, kadar lemak 1,12%, kadar karbohidrat 83,03%, skor aroma 5,6 (ke arah aroma singkong); skor warna 6,0 (ke arah warna coklat tua); skor rasa 5,2 (ke arah opak singkong); tekstur (kerenyahan) dengan skor 6,9 (ke arah tekstur sangat renyah) dan total mikroba  $2,8 \times 10^4$  koloni/g.

### **B. Saran**

- Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan agar dilakukan penelitian mengenai masa simpan.
- Sehubungan kadar air tidak memenuhi syarat SNI sebaiknya waktu untuk lama pengeringan opak singkong ditambah agar memenuhi syarat yang ditentukan.