

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka hasil analisa proksimat pada kerupuk bawang dengan perakuan kontrol dan dengan penambahan ikan patin adalah sebagai berikut.

1. Kadar air pada kerupuk bawang dengan penambahan ikan patin (30%) adalah 1,6441%.
2. Kadar abu pada kerupuk bawang dengan penambahan ikan patin (30%) adalah 0,8616%.
3. Kadar protein pada kerupuk bawang dengan penambahan ikan patin (30%) adalah 9,7475%.
4. Kadar lemak pada kerupuk bawang dengan penambahan ikan patin (30%) adalah 14,9793%.
5. Kadar karbohidrat pada kerupuk bawang dengan penambahan ikan patin (30%) adalah 72,7675%.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian, diperlukan penelitian lanjutan tentang pengaruh suhu dan lamanya penggorengan terhadap nilai gizi kerupuk bawang ikan patin.