

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dapat disimpulkan Berdasarkan Hasil dan Pembahasan:

1. Pembuatan keripik dari buah *Bruguiera* sp meliputi tahap pengupasan kulit, pencucian buah mangrove, perebusan, perendaman buah menggunakan abu gosok, pencucian buah dari abu gosok, blanching rebus, pengeringan, penghalusan, pencampuran bahan bahan dan bumbu, penggorengan, pengemasan.
2. Persentase tertinggi uji organoleptik keripik berbahan dasar buah mangrove *Bruguiera* sp untuk warna berada pada kategori suka (60%), untuk aroma juga berada pada kategori suka (66,67%), demikian pula untuk tekstur berada pada kategori suka (53,33%). Sedangkan persentase uji organoleptik tertinggi untuk rasa berada pada kategori sangat suka (46,67%)..

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, saran yang diajukan dalam penelitian ini adalah:

1. Kepada masyarakat Desa Lalasa Kecamatan Pulau Panjang Seram Bagian Timur agar dapat memanfaatkan potensi sumberdaya alam, khususnya buah mangrove untuk dijadikan sumber pangan dan sumber pendapatan dengan tetap memperhatikan upaya pelestarian hutan mangrove.

2. Kepada peneliti selanjutnya disarankan agar melakukan penelitian yang sama dengan jenis buah mangrove yang berbeda ataupun inovasi produk pangan lainnya dalam memanfaatkan potensi buah mangrove.