

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan bubuk daun sungkai dengan berbagai macam konsentrasi pada *crackers* berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar abu, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, aktivitas antioksidan, kadar serat kasar, total fenol, asam lemak bebas, uji kekerasan, uji organoleptik (rasa, warna, dan aroma). Tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap uji organoleptik (tekstur).
2. Berdasarkan hasil uji organoleptik maka ditetapkan produk terbaik *crackers* dengan penambahan bubuk daun sungkai adalah perlakuan C (penambahan bubuk daun sungkai 2%) dengan kadar air (4,65%), kadar protein (6,67%), kadar lemak (18,28%), kadar abu (1,00%), kadar karbohidrat (68,76%), kadar serat kasar (1,47%), aktivitas antioksidan (36,32%), fenolik (60,38mg GAE/g), asam lemak bebas (0,36%), klorofil total (36,26%), angka lempeng total ( $7,0 \times 10^3$  CFU/g), kekerasan (60,44%), dan uji organoleptik meliputi warna 4,15 (suka), aroma 3,85 (suka), rasa 3,80 (suka), dan tekstur 3,80 (suka).

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, saran untuk penelitian selanjutnya yaitu melakukan analisis untuk umur simpan serta memperbaiki rasa *crackers* dengan penambahan bubuk daun sungkai.