

## IV. KESIMPULAN DAN SARAN

### 4.1 Kesimpulan

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

1. Penambahan bubuk daun kelor yang berbeda berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, organoleptik warna, aroma, tekstur, dan rasa pada *crackers* yang dihasilkan. Namun, penambahan bubuk daun kelor yang berbeda tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu dan aktivitas antioksidan pada *crackers* yang dihasilkan.
2. Produk *crackers* dengan penambahan bubuk daun kelor yang terbaik berdasarkan pertimbangan analisis kimia dan organoleptik adalah penambahan bubuk daun kelor 9% dengan kadar air 7,62%, kadar abu 2,93%, kadar protein 4,48%, kadar lemak 21,47%, kadar karbohidrat 63,11%, aktivitas antioksidan 21,21%, dan kadar serat kasar 6,07%. Dengan nilai uji organoleptik warna 3,70 (suka), aroma 3,20 (biasa), tekstur 3,05 (biasa), dan rasa 3,00 (biasa).

### 4.2 Saran

Berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk penelitian selanjutnya melakukan uji kekerasan.

