

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut.

1. Penambahan ekstrak cassia vera tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, abu, protein, aktivitas air (A_w), kadar gula darah, serta pengujian organoleptik pada parameter rasa dan aroma pada produk *crackers* yang dihasilkan, dan berpengaruh nyata terhadap kadar lemak, karbohidrat, kandungan energi, aktivitas antioksidan, tingkat kekerasan, warna dan tekstur pada pengujian organoleptik *crackers*.
2. Perlakuan penambahan ekstrak cassia vera yang terbaik pada *crackers* berbahan tepung pisang batu dan tepung labu kuning merupakan produk perlakuan B (penambahan ekstrak cassia vera 0,15%) yang menghasilkan penilaian organoleptik dengan nilai rata-rata warna 3,90, rasa 3,75, tekstur 4,15, dan aroma 3,65. Sedangkan jika berdasarkan karakteristik kimia kandungan antioksidan, produk yang terbaik yaitu pada *crackers* perlakuan E (penambahan ekstrak cassia vera 0,30%) menghasilkan 45,28% pada konsentrasi 100 ppm.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, saran yang perlu diperhatikan selanjutnya yaitu :

1. Melakukan penelitian dengan perbaikan formula bahan untuk memperbaiki kandungan analisis kimia produk agar sesuai dengan syarat mutu SNI.
2. Melakukan uji lanjut pengujian indeks glikemik terhadap produk *crackers*.
3. Menentukan umur simpan dari produk *crackers* yang dihasilkan.