

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Substitusi tepung tapioka terhadap terigu dalam pembuatan *crackers* berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar karbohidrat, nilai kekerasan, nilai organoleptik warna, rasa dan tekstur, tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap kadar lemak dan nilai organoleptik aroma. Angka lempeng total dari *crackers* yang dihasilkan belum memenuhi standar SNI.
2. Berdasarkan analisis kimia, analisis fisik, uji organoleptik dan analisis mikrobiologis yang dilakukan terhadap penerimaan produk *crackers*, produk yang tepat adalah perlakuan C yaitu *crackers* dari substitusi tepung tapioka konsentrasi 30%. Karakteristik perlakuan C adalah kadar air 5,33%, kadar abu 2,53%, kadar protein 8,21%, kadar lemak 13,95%, kadar karbohidrat 69,59%, nilai kekerasan 96,30 N, nilai organoleptik warna 3,80, aroma 3,63, rasa 3,50 dan tekstur 3,37, angka lempeng total  $1,3 \times 10^4$  cfu/g.

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan saran yang perlu diperhatikan yaitu :

1. Untuk penelitian lebih lanjut untuk melakukan penelitian dengan perbaikan formula untuk memperbaiki nilai kekerasan *crackers*.
2. Untuk penelitian lebih lanjut untuk memperhatikan kekalisan adonan *crackers* sehingga pengembangan adonan *crackers* menjadi lebih baik.