

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbandingan campuran tepung beras merah dan tepung tempe dalam pembuatan *rice crackers* berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, uji kekerasan, uji waktu larut, dan uji organoleptik dari segi rasa dan tekstur. Tetapi, tidak berpengaruh nyata terhadap warna dan aroma.
2. *Rice crackers* pada perlakuan E dengan perbandingan 70% tepung beras merah dan 30% tepung tempe merupakan formulasi terbaik berdasarkan analisis kimia, fisik, dan organoleptik dengan nilai rata-rata sebagai berikut : kadar air 2,22%, kadar abu 1,66%, kadar lemak 8,89%, kadar protein 18,67%, kadar karbohidrat 68,66%, kekerasan 21,63 N/cm², waktu larut 89,33 detik, skor untuk warna 3,52, aroma 3,36, rasa 3,92, dan tekstur 4. *Rice crackers* ini sudah memenuhi SNI MP-ASI Biskuit (2005) berdasarkan beberapa parameter yaitu kadar air, kadar lemak, dan kadar protein.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan kepada peneliti selanjutnya untuk menambahkan bahan baku yang mengandung asam amino esensial yang cukup untuk penyerapan asam amino yang optimal dan pada pengujian waktu tersuspensi sebaiknya menggunakan air yang bersuhu sama dengan suhu tubuh.