

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Penambahan bubuk daun kelor dengan berbagai macam konsentrasi berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, aktivitas antioksidan, total polifenol, uji kekerasan, dan uji organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur) pada *crackers* yang dihasilkan. Namun, berpengaruh tidak nyata terhadap kadar lemak, asam lemak bebas, dan nilai energi pada *crackers* yang dihasilkan.
2. Produk *crackers* campuran tepung terigu dan tepung jamur tiram putih dengan penambahan bubuk daun kelor yang terbaik berdasarkan tingkat penerimaan secara organoleptik, karakteristik kimia, dan fisik adalah perlakuan C (penambahan bubuk daun kelor 2%) dengan nilai rata-rata yaitu : kadar air 4,78%, kadar abu 3,22%, kadar protein 8,75%, kadar lemak 19,22%, kadar karbohidrat 64,02%, kadar serat kasar 10,65%, asam lemak bebas 0,62%, aktivitas antioksidan 43,77%, total polifenol 172,60 mg GAE/g, nilai energi 421,48 kkal/100 g, kekerasan 74,70 N/cm², dan uji organoleptik meliputi warna 3,88 (suka), aroma 3,72 (suka), rasa 3,44 (biasa), dan tekstur 3,96 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan pada penelitian selanjutnya untuk mengurangi *after taste* pahit pada *crackers*. Upaya yang dapat dilakukan yaitu dengan melakukan blansir pada daun kelor sebelum dijadikan bubuk.