

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Penambahan daun senduduk yang berbeda berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, dan kadar asam lemak bebas *crackers* yang dihasilkan. Namun penambahan daun senduduk yang berbeda tidak berpengaruh nyata terhadap kadar lemak, protein dan karbohidrat *crackers* yang dihasilkan.
2. Penambahan daun senduduk yang berbeda tidak berpengaruh nyata terhadap rasa, warna, dan kerenyahan *crackers* yang dihasilkan. Produk terbaik berdasarkan uji organoleptik yaitu *crackers* dengan penambahan 8% daun senduduk. Karakteristik kimia yang dihasilkan *crackers* tersebut yaitu, mengandung kadar air $3,84\pm 0,57$, kadar abu $1,46\pm 0,02$, kadar lemak $21,86\pm 0,43$, asam lemak bebas $0,16\pm 0,02$, kadar protein $8,93\pm 0,48$, kadar karbohidrat $63,95\pm 0,46$, tanin sebesar $0,063\pm 0,03$, kadar *quercitrin* sebesar 2,74 ppm, dan aktivitas antioksidan (IC_{50}) sebesar 7.013 ppm dan rata-rata nilai sensoris rasa $3,60\pm 0,71$, warna $3,92\pm 0,81$, dan kerenyahan $4,24\pm 0,66$.

5.2 Saran

1. Untuk mendapatkan kandungan *quercitrin* terbaik sebagai antioksidan pada daun senduduk, perlu dilakukan pengujian terhadap jenis daun berdasarkan letak atau posisi daun pada ranting.
2. Diperlukan proses pengolahan daun senduduk yang tepat agar kandungan bioaktif seperti *quercitrin* masih dapat dipertahankan.