

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbandingan tepung kulit pisang kepok dan tepung beras merah dalam pembuatan *rice crackers* memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, nilai energi, serat kasar, aktivitas antioksidan, uji kekerasan, dan uji organoleptik dari segi rasa dan tekstur. Namun tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kadar karbohidrat, warna, dan aroma.
2. *Rice crackers* pada perlakuan A dengan perbandingan TKPK 4 g : TBM 46 g merupakan formulasi terbaik berdasarkan analisis kimia, mikrobiologi, fisik, dan organoleptik dengan nilai rata-rata sebagai berikut: kadar air 3,08%, kadar abu 2,12%, kadar lemak 10,10%, kadar protein 7,09%, kadar karbohidrat 73,41%, kadar serat kasar 2,05%, nilai energi 430,92 kkal/100 g, aktivitas antioksidan 42,14%, kekerasan 277,55 N/cm<sup>2</sup>, angka lempeng total  $4,5 \times 10^2$  CFU/g, dan uji organoleptik meliputi warna 4,00 (suka), aroma 3,90 (suka), rasa 4,10 (suka), dan tekstur 3,95 (suka).

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan kepada peneliti selanjutnya untuk melakukan uji daya simpan produk dan disarankan melakukan analisis serat pangan total (*total dietary fiber*) karena serat kasar tidak mencerminkan keseluruhan kandungan serat fungsional.