

BAB 6: PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan mengenai “Pengembangan Produk *Crackers* dengan Substitusi Tepung Ikan Layur (*Trichiurus lepturus*) dan Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata*) sebagai Alternatif Camilan Bagi Anak Usia Sekolah” dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil uji organoleptik *crackers* dengan substitusi tepung ikan layur dan tepung labu kuning menunjukkan bahwa F1 lebih disukai panelis dibandingkan F2 dan F3 (di luar formula kontrol) dengan karakteristik warna sedang (tidak terang dan tidak gelap), aroma sedang (tidak harum dan tidak amis), rasa agak gurih, dan tekstur agak renyah.
2. Hasil uji kandungan gizi *crackers* dengan substitusi tepung ikan layur dan tepung labu kuning menunjukkan bahwa F2 dan F3 memiliki skor terbaik dibandingkan dengan F1 (di luar formula kontrol). F2 dengan kadar air sebesar 9,34%, kadar abu sebesar 3,66%, kadar lemak sebesar 14,02%, kadar protein sebesar 23,07%, kadar karbohidrat sebesar 49,90%, dan total karotenoid 2.756 µg/100 gr. F3 dengan kadar air sebesar 10,16%, kadar abu sebesar 4,06%, kadar lemak sebesar 14,49%, kadar protein sebesar 24,83%, kadar karbohidrat sebesar 46,47%, dan total karotenoid 3.353 µg/100 gr.
3. Formula terbaik yang terpilih berdasarkan hasil *scoring* data uji hedonik dan uji kandungan gizi adalah F1 yaitu *crackers* dengan substitusi 10% tepung ikan layur dan 10% tepung labu kuning.

6.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan, penulis menyadari bahwa penelitian ini masih memiliki keterbatasan. Oleh karena itu, penulis memberikan beberapa saran yang diharapkan dapat menjadikan masukan dan bahan pertimbangan untuk penelitian selanjutnya, yaitu:

1. Perlu dilakukan pengembangan lebih lanjut mengenai upaya menurunkan kadar air yang terkandung dalam *crackers* sehingga dapat memenuhi syarat mutu SNI 01-2973-2011.
2. Perlu dilakukan pengembangan metode lain mengenai upaya meminimalkan aroma amis pada produk *crackers* substitusi dengan memanfaatkan bahan tambahan pangan, seperti cuka serta rempah alami (jahe, kunyit, dan daun jeruk).
3. Pengendalian proses selama produk dapat lebih diperhatikan untuk menjaga konsistensi mutu produk. Contohnya adalah penggunaan alat pengadonan adonan dan pengaturan waktu pencetakan *crackers* sehingga diperoleh mutu produk yang lebih seragam.
4. Penelitian lanjutan juga disarankan untuk melakukan uji cemaran mikroba, cemaran logam, serta uji daya simpan produk untuk mengetahui dan menjamin mutu serta kelayakan konsumsi produk *crackers*.