

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan *crackers* perbandingan tepung umbi talas dan tepung kacang kedelai maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbedaan perbandingan tepung umbi talas dan tepung kacang kedelai berbeda nyata terhadap kadar air, kadar lemak, kadar protein, serat kasar, uji kekerasan, warna, rasa, dan tekstur, namun tidak berbeda nyata terhadap kadar abu, karbohidrat, dan aroma.
2. Perlakuan terbaik *crackers* tepung umbi talas dan tepung kacang kedelai yaitu pada perlakuan C perbandingan tepung talas 75g : tepung kacang kedelai 25g. Dengan karakteristik kimia kadar air 4,33%, kadar abu 2,67%, kadar protein 12,00%, kadar lemak 25,93%, kadar karbohidrat 52,55%, serat kasar 1,94%. Karakteristik fisik berupa uji kekerasan yaitu 57,37 N/cm². Serta angka lempeng total pada uji mikrobiologi yaitu $8,1 \times 10^3$ CFU/g dan organoleptik warna 3,60 (biasa), aroma 3,52 (biasa), rasa 3,96 (suka), tekstur 3,76 (biasa),

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan kadar abu yang tidak sesuai SNI yaitu maksimal 0,1. Oleh karena itu, peneliti menyarankan agar penelitian selanjutnya dapat memodifikasi perlakuan bahan baku dan optimasi formulasi agar kadar abu sesuai SNI tanpa menurunkan mutu produk dan melakukan pengujian terhadap umur simpan produk *crackers*.