

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan tepung hati ayam pada *crackers* berbahan dasar tepung mocaf dan tepung kacang hijau berpengaruh nyata terhadap kadar protein, kadar karbohidrat, total energi, kadar zat besi, kekerasan, serta organoleptik warna dan aroma. Sebaliknya, berpengaruh tidak nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, serta organoleptik tekstur dan rasa.
2. *Crackers* pada perlakuan C dengan penambahan tepung hati ayam sebanyak 6% dipilih sebagai perlakuan terbaik berdasarkan organoleptik dengan nilai gizi yang baik. Karakteristik *crackers* terpilih terdiri dari: kadar air 2,13%, kadar abu 3,67%, kadar lemak 15,97%, kadar protein 9,36%, kadar karbohidrat 68,87%, nilai energi 525,86 kkal, kadar zat besi 7,06 mg/100 g, kekerasan 186,60 N/cm², angka lempeng total $0,31 \times 10^3$ CFU/g, tingkat kesukaan warna 3,88 (suka), aroma 3,84 (suka), tekstur 3,96 (suka), dan rasa 3,88 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, peneliti menyarankan untuk menambahkan bahan yang dapat menetralkan aroma dan rasa hati ayam yang dominan serta menganalisis stabilitas zat besi heme selama proses pengolahan camilan seperti *crackers*.