

V. KESIMPULAN DAN SARAN

2.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbandingan mocaf dan tepung tempe kedelai memberikan pengaruh berbeda nyata ($\alpha < 0,05$) terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar asam lemak bebas, kadar karbohidrat, daya serap air, energi, warna, rasa, aroma dan tekstur pada *crackers* yang dihasilkan.
2. Perlakuan E (50% tepung mocaf : 50% tepung tempe kedelai) merupakan produk terbaik dengan karakteristik mutu kadar air 2,59%, kadar abu 1,92%, kadar protein 20,59%, kadar lemak 20,59%, asam lemak bebas 0,23%, kadar karbohidrat 54,32%, daya serap air 173,95%, nilai kekerasan 121,62 N/cm², nilai energi 523,89 kkal/100 gram, angka lempeng total $1,3 \times 10^2$, pendugaan umur simpan selama 8,13 bulan.
3. Perlakuan E merupakan produk yang paling disukai oleh panelis dengan skor penerimaan warna 3,9, rasa 3,9, aroma 3,6 dan tekstur 4,2.

2.2 Saran

1. Berdasarkan hasil penelitian yang telah diperoleh, disarankan untuk dapat melakukan penelitian lanjutan terkait tepung mocaf untuk penganekaragaman produk pangan pengganti terigu.
2. Perlu adanya penelitian lanjutan terkait kemasan produk yang tepat agar masa simpan produk dapat diperpanjang lagi.