

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan daun kersen terhadap karakteristik *crackers* yang berbeda berpengaruh nyata terhadap kadar air (3,83%) dan kadar abu (1,46%) *crackers* yang dihasilkan. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar protein (8,93%), kadar lemak (21,86%) dan kadar karbohidrat (63,92%) *crackers* yang dihasilkan. Penambahan daun kersen yang berbeda tidak berpengaruh nyata terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur *crackers* yang dihasilkan.
2. Aktivitas antioksidan (IC₅₀) pada produk terbaik yang didapatkan sebesar 7.013 ppm. Dimana kemampuan antioksidan pada *crackers* (Perlakuan D) menangkap radikal bebas sebesar 50% tergolong sangat lemah (>250 µg/mL).
3. Berdasarkan uji organoleptik produk terbaik didapatkan pada *crackers* dengan penambahan daun kersen dari penerimaan panelis terhadap warna, rasa dan tekstur adalah *crackers* perlakuan D (penambahan daun kersen 5%) dengan nilai warna=3,92, rasa=3,60, dan tekstur=4,24, dan nilai kalori 418,96 kkal/100g.

5.2 Saran

1. Diperlukan penelitian lebih lanjut dengan mempertimbangkan penambahan jumlah lapisan pada saat proses pembuatan *crackers* agar pada saat proses pemanggangan bentuk dari *crackers* benar-benar terbentuk seperti rongga/lapisan.
2. Diperlukan penelitian lebih lanjut dengan mempertimbangkan formula yang pas pada penambahan mentega dan air pada pembuatan produk *crackers* penambahan daun kersen.