

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Penambahan irisan daun kelor yang berbeda berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar abu, karbohidrat, serat kasar, total fenolik, klorofil total, klorofil a dan antioksidan pada *crackers* yang dihasilkan. Namun, penambahan irisan daun kelor yang berbeda tidak berpengaruh nyata terhadap klorofil b, bilangan peroksida dan organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur pada *crackers* yang dihasilkan.
2. Produk *crackers* dengan penambahan irisan daun kelor yang tepat adalah perlakuan E dengan karakteristik kimia yang dihasilkan yaitu kadar air 4,67%; kadar protein 14,18%; kadar lemak 22,52%; kadar abu 1,67%; karbohidrat 56,96%; serat kasar 15,50%; total fenolik 57,75 mgGAE/g; total klorofil 14,81 mg/100g; aktivitas antioksidan 34,53%; nilai energi 456,42 kkal/100g; bilangan peroksida 1,18 mgEq/kg; warna 3,43 (netral); aroma 3,83 (suka); rasa 3,17 (netral); dan tekstur 3,30 (netral).

5.2 Saran

Berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan perlu dilakukan pengujian umur simpan terhadap produk *crackers* daun kelor yang dihasilkan.