

BAB 5

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

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

- a. Ada pengaruh penambahan tepung udang rebon terhadap karakteristik kimia kadar zat besi *crackers* kacang merah dan pati sagu. Persentase penambahan tepung udang rebon yang semakin meningkat cenderung meningkatkan *crackers* kacang merah dan pati sagu yaitu pada perlakuan F0 (0%) sebesar 5,07mg/100g dan perlakuan tertinggi yaitu F3 (20%) sebesar 11,86mg/100gr.
- b. Ada pengaruh penambahan tepung udang rebon terhadap karakteristik kimia kadar protein *crackers* kacang merah dan pati sagu. Persentase penambahan tepung udang rebon yang semakin meningkat cenderung meningkatkan kadar protein *crackers* kacang merah dan pati sagu yaitu pada perlakuan F0 (0%) sebesar 5,97% dan kadar protein *crackers* kacang merah dan pati sagu dengan penambahan tepung udang rebon F3 (20%) sebesar 9,28%.
- c. Ada pengaruh penambahan tepung udang rebon terhadap karakteristik kimia kadar air *crackers* kacang merah dan pati sagu. Kadar air semua perlakuan F0-F3 yaitu sebesar 10,34-7,27% sehingga belum memenuhi syarat kadar air SNI *crackers* maksimal 5%.
- d. Tidak ada pengaruh penambahan tepung udang rebon terhadap karakteristik fisik tekstur hardness (kekerasan).
- e. Tidak ada pengaruh penambahan tepung udang rebon terhadap karakteristik organoleptik kenampakan *crackers* kacang merah dan pati sagu. Pada perlakuan semakin banyak penambahan tepung udang rebon sehingga kenampakan menarik.
- f. Ada pengaruh penambahan tepung udang rebon terhadap karakteristik organoleptik tekstur *crackers* kacang merah dan pati sagu. Pada

perlakuan semakin banyak penambahan tepung udang rebon sehingga tekstur tergolong renyah.

- g. Ada pengaruh penambahan tepung udang rebon terhadap karakteristik organoleptik aroma *crackers* kacang merah dan pati sagu. Pada perlakuan semakin banyak penambahan tepung udang rebon sehingga aroma semakin amis.
- h. Ada pengaruh penambahan tepung udang rebon terhadap karakteristik organoleptik rasa *crackers* kacang merah dan pati sagu. Pada perlakuan semakin banyak penambahan tepung udang rebon sehingga rasa semakin asin.
- i. Ada pengaruh penambahan tepung udang rebon terhadap karakteristik organoleptik kesukaan keseluruhan *crackers* kacang merah dan pati sagu. Dari lima parameter uji organoleptik meliputi kenampakan, tekstur, aroma, rasa, dan kesukaan seiring dengan banyaknya penambahan tepung udang rebon semakin menurun. Perlakuan yang paling disarankan F1 dengan penambahan tepung udang rebon 10% dapat memenuhi kebutuhan zat besi sehari sebagai selingan yaitu 2,19 mg sedangkan kebutuhan protein sehari belum cukup memenuhi sebagai selingan yaitu 2,38 gr.

5.2 Saran

Pada penelitian selanjutnya, disarankan untuk melakukan pengembangan formulasi *crackers* kacang merah dan pati sagu dengan penambahan tepung udang rebon serta biji wijen sebagai upaya peningkatan karakteristik organoleptik, meliputi kenampakan, tekstur, rasa, aroma, dan kesukaan keseluruhan agar lebih diterima dan disukai oleh panelis. Kombinasi kedua bahan tersebut tidak hanya berpotensi memperkaya profil rasa (flavor) dan aroma produk, tetapi juga dapat meningkatkan kandungan nutrisi, khususnya protein, zat besi, dan kalsium. Selain itu, diharapkan karakteristik kimia seperti kadar air dapat memenuhi syarat mutu sereal *crackers* menurut SNI. Produk yang dikembangkan juga dapat diintervensikan sebagai makanan fortifikasi bagi sasaran remaja usia produktif yang berisiko mengalami anemia, guna mendukung pemenuhan kebutuhan zat besi harian secara alami dan menyenangkan secara sensori.