

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan umum

Crackers dengan variasi substitusi tepung bekatul beras merah dan suhu pemanggangan yang dihasilkan secara umum dapat diterima oleh panelis dan memenuhi standart mutu SNI *Crackers*.

2. Kesimpulan khusus

- a. *Crackers* dengan rasio variasi substitusi tepung bekatul beras merah sebesar 10%, 15% dan 20% dan suhu pemanggangan sebesar 150°C dan 160°C berpengaruh terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan *crackers*.
- b. Perlakuan yang terbaik dan disukai oleh konsumen diperoleh oleh *crackers* dengan rasio substitusi tepung bekatul beras merah sebesar 10% dan suhu pemanggangan 150°C memiliki tingkat kekerasan 10,25 gf, volume pengembangan 0,50%, *lightness* 64,91, *redness* 7,01, *yellowness* 18,96, kadar air 5,08% (b/b), kadar abu 3,13% (b/b), kadar protein 10,99% (b/b), kadar serat kasar 3,84% (b/b).

B. Saran

Perlu diadakan penelitian lebih lanjut dengan mengkaji ulang formula *crackers* untuk menghasilkan *crackers* bekatul beras merah yang memenuhi standart mutu SNI *crackers*.