

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Umum

Penggunaan tepung daun katuk sebagai bahan tambahan dalam pembuatan *crackers* jagung, dapat dijadikan salah satu alternatif untuk menghasilkan produk baru dengan sifat fisik yang baik dan disukai panelis.

2. Khusus

- a. Penambahan daun katuk dan soda kue memberikan pengaruh yang nyata pada sifat fisik, kimia dan kesukaan panelis pada produk *crackers* jagung.
- b. Formulasi tepung daun katuk dan soda kue yang disukai panelis adalah sebesar 20% tepung daun katuk dan 2% soda kue dengan kadar air 5,40%bb, kadar abu 3,90%bb, kadar protein 6,62%bb, kadar lemak 21,19%bb, karbohidrat 62,90%bb dan aktivitas antioksidan sebesar 10,49%RSA.

B. Saran

Perlu penelitian lebih lanjut mengenai kadar abu, kadar protein dan kadar karbohidrat pada *crackers* jagung dengan penambahan soda kue dan daun katuk agar memenuhi standar SNI.