

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

#### 1. Umum

*Crackers* yang paling disukai adalah dengan penambahan ragi 2,5 g dan kunir putih sebesar 15%.

#### 2. Khusus

- a. Penambahan ragi dan kunir putih tidak berpengaruh terhadap warna kecerahan, warna kuning, dan merah pada *crackers* tetapi berpengaruh nyata terhadap tekstur.
- b. *Crackers* terpilih dengan penambahan ragi 2,5 g dan kunir putih 15% memiliki komposisi kimia yaitu kadar air 6,27 (%b/b), kadar abu 2,76 (%b/b), kadar protein 11,09 (%b/b), kadar lemak 19,43 (%b/b), karbohidrat 60,44 (%b/b), antioksidan 64,89%RSA dan Fenol total 3,32 mg GAE/g.
- c. Penambahan ragi dan kunir putih dalam pembuatan *crackers* berpengaruh terhadap uji tingkat kesukaan. *Crackers* yang disukai oleh panelis yaitu pada penambahan ragi 2,5 g dan kunir putih 15%.

### B. Saran

Perlu dikaji lebih lanjut proses pembuatan *crackers* dengan variasi yang berbeda agar dihasilkan *crackers* yang memenuhi syarat SNI.

