

V. SARAN DAN KESIMPULAN

A. Kesimpulan Umum

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, secara umum dapat disimpulkan bahwa *crackers* yang disukai oleh panelis adalah *crackers* dengan perbandingan tepung *mocaf* dan terigu sebesar 60 : 40% dengan penambahan tepung kunir putih 10% dan *baking powder* sebesar 1,8 g. secara khusus dapat disimpulkan bahwa:

1. Perlakuan variasi penambahan kunir putih dan *baking powder* pada *crackers* berpengaruh terhadap tingkat kesukaan, tekstur dan kecerahan warna *Lightness crackers*, akan tetapi tidak berpengaruh pada warna *redness* dan *yellowness crackers*. Pada *crackers* terpilih mengandung kadar air 5,51%b/b, protein 7,28%b/b, lemak 38,91%b/b, abu 3,34%b/b, karbohidrat 54,43%, kadar fenolik total 3,25 mg GAE/100 g dan aktivitas antioksidan 24,68 % RSA.
2. Konsentrasi *crackers* terpilih yaitu pada penambahan kunir putih 10% dan *baking powder* 1,8 g.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang kandungan antioksidan pada *crackers* substitusi tepung *mocaf* dan terigu. Sedangkan *crackers* dengan variasi penambahan kunir putih dan *baking powder* perlu diperbaiki rasa, tekstur serta kandungan kimia yang memenuhi syarat SNI.