

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Uji organoleptik dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) dan tepung ikan lele (*Clariidae*) terhadap tingkat kesukaran Crackers. Dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil uji daya terima Crackers yang ditambahkan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) dan tepung ikan lele (*Clariidae*) pada 3 perlakuan untuk warna, aroma, tekstur dan rasa menunjukkan rata-rata mendekati angka 4 yang artinya dalam kategori suka, kecuali pada perlakuan P2 dan P3 menunjukkan rata-rata mendekati angka 3 yang artinya dalam kategori agak suka dan pada perlakuan P3 untuk rasa menunjukkan rata-rata mendekati angka 2 yang artinya dalam kategori tidak suka. Namun dari hasil uji statistik menggunakan uji anova menunjukkan adanya pengaruh yang signifikan dari semua perlakuan. Untuk itu dari hasil uji daya terima dan uji statistik maka Crackers yang direkomendasikan adalah Crackers pada perlakuan P1.
2. Hasil perhitungan nilai gizi Crackers dengan penambahan tepung kelor dan tepung ikan lele pada 3 perlakuan menunjukkan bahwa pada perlakuan P3 menghasilkan nilai energy, protein, lemak, karbohidrat dan kalsium yang paling tinggi dari perlakuan P2 dan P1.

B. Saran

1. Bagi peneliti

Diharapkan pada peneliti yang ingin membuat produk serupa dapat memperhatikan waktu dan suhu pengovenan. Dimana waktu dan suhu pengovenan yang digunakan peneliti sebelumnya tidak menghasilkan produk yang maksimal, untuk itu disarankan dapat menggunakan suhu 180⁰C dengan penambahan waktu 20 menit

2. Bagi masyarakat

Diharapkan masyarakat bisa mengembangkan produk Crackers dengan memanfaatkan pangan lokal yang lain.