

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Uji organoleptik dengan penambahan tepung biji labu kuning dalam pembuatan crackers sebagai alternatif cemilan sumber zink .Dapat disimpulkan bahwa :

1. Hasil uji daya terima organoleptik terhadap crackers yang ditambahkan tepung biji labu kuning dari segi warna nilai rata-ratanya adalah 4,1 sampai 4,6 dengan kategori (suka), untuk aroma nilai rata-ratanya adalah 4,1 sampai 4,4 kategori (suka), untuk tekstur nilai rata-ratanya 4,0 kategori (suka), dan untuk rasa nilai rata-ratanya adalah 3,9 sampai 4,3 kategori (agak suka) dan (suka).
2. Hasil perhitungan nilai gizi crackres dengan penambahan tepung biji labu kuning pada 3 perlakuan menunjukkan bahwa pada perlakuan P2 menghasilkan nilai energi protein lemak karbohidrat paling tinggi dari perlakuan P2 dan P1.

B. Saran

1. Diharapkan pada peneliti yang ingin membuat produk serupa dapat memperhatikan bentuk atau ukuran yang sama.dan lebih memperhatikan suhu panggangan.
2. Bagi Masyarakat
Diharapkan masyarakat bisa mengembangkan produk crackers dengan memanfaatkan produk lain untuk membuat crackers.