

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. *Rice crackers* memiliki daya kembang yang cenderung meningkat seiring dengan meningkatnya perlakuan lama pengukusan; penambahan tepung mocaf dan lama pengukusan tidak berpengaruh nyata terhadap daya patah *rice crackers*; lama pengukusan juga berpengaruh terhadap warna *rice crackers* yang dihasilkan, dimana semakin lama pengukusan maka warna *rice crackers* cenderung semakin gelap; tekstur pada *rice crackers* dapat dipengaruhi oleh kandungan pati berupa amilopektin pada tepung mocaf; tepung mocaf dan penambahan bumbu-bumbu berperan dalam menyeimbangkan rasa gurih pada *rice crackers*; tingkat kesukaan panelis berkorelasi dengan tekstur dan rasa *rice crackers*.
2. Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah *rice crackers* dengan penambahan tepung mocaf sebesar 15% dengan lama pengukusan 90 menit (A1B3) dengan karakteristik kimia berupa kadar air sebesar 3,72%; kadar abu sebesar 0,13%; kadar lemak sebesar 12,37%; kadar protein total sebesar 2,05%; kadar protein terlarut sebesar 0,57%; dan kadar karbohidrat sebesar 81,73%; serta menghasilkan *rice crackers* berwarna putih kekuningan, memiliki tekstur yang renyah, rasa yang enak, dan cenderung disukai oleh panelis.

B. Saran

Mengingat *rice crackers* yang dihasilkan pada penelitian ini hanya menggunakan bumbu-bumbu dasar dan cenderung menghasilkan cita rasa yang belum maksimal, maka sebaiknya pada saat pembuatan *rice crackers* dari beras Inpago Unsoed Protani perlu dilakukan formulasi penambahan bumbu agar meningkatkan cita

rasa *rice crackers*. Selain itu hasil pengujian daya kembang dan daya patah *rice crackers* pada penelitian ini masih belum maksimal, oleh karena itu perlu dicarikan solusi untuk meningkatkan daya kembang dan daya patah *rice crackers*, salah satunya adalah dengan menambah konsentrasi tepung mocaf dalam pembuatannya.

