

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian dan pembahasan, didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Semakin tinggi penggunaan tepung bekatul pada *crackers* akan menurunkan nilai *spread ratio* dan warna L\* serta akan meningkatkan nilai warna b\*. Penggunaan tepung bekatul pada konsentrasi tinggi juga akan menurunkan penerimaan panelis terhadap sensoris *crackers* pada atribut warna, aroma, rasa, tekstur, *aftertaste*, dan kesukaan keseluruhan. Selain itu, penggunaan *baking powder* sebagai bahan pengembang mempengaruhi nilai *spread ratio* *crackers* yang baik.
2. *Crackers* yang memiliki proporsi tepung terbaik adalah formulasi B1S1 dengan proporsi 60% tepung bekatul : 40% tepung terigu menggunakan *baking powder* dan B1S2 dengan proporsi proporsi 60% tepung bekatul : 40% tepung terigu menggunakan *sodium acid pyrophosphate*. Hal tersebut ditandai dengan penilaian terbaik oleh panelis secara sensoris.
3. Berdasarkan uji sensoris pada atribut warna, aroma, rasa, tekstur, *aftertaste*, dan kesukaan keseluruhan menunjukkan bahwa *crackers* tersubstitusi tepung bekatul dan mocaf dapat diterima oleh panelis pada formulasi B1S1 dan B1S2.

### B. Saran

Saran yang dapat peneliti berikan terkait dengan hasil penelitian serta pembahasan, yaitu

1. Perlunya penelitian lanjutan terkait penggunaan *emulsifier* untuk memperbaiki tekstur adonan sehingga adonan *crackers* tidak mudah patah saat ditipiskan.

2. Perlunya penelitian lanjutan terkait penambahan bahan lain untuk meningkatkan rasa *crackers* tersubsitusi bekatul dan mocaf sehingga dapat menutupi rasa khas dari tepung bekatul.

