

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* tersubstitusi bekatul dan mocaf sehingga dapat menutupi rasa khas dari tepung bekatul.

