

BAB V

KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan:

1. Pembuatan *Rice crackers* dengan penambahan hati ayam pada empat formulasi, yaitu F0 = (0% Hati ayam), F1 = (50% Hati ayam), F2 = (75% Hati ayam), F3 = (100% Hati ayam) telah berhasil dilakukan.
2. Uji hedonik dan mutu hedonik menunjukkan bahwa penambahan hati ayam memengaruhi daya terima *rice crackers* pada parameter warna, rasa, aroma, tekstur, dan keseluruhan, dengan tingkat penerimaan berada pada kategori cukup suka hingga suka.
3. Formula *rice crackers* terpilih berdasarkan Metode Perbandingan Eksponensial (MPE) parameter uji hedonik dan mutu hedonik, adalah formula F2 dengan penambahan 75% hati ayam dengan tingkat kesukaan tertinggi.
4. Berdasarkan hasil analisis tekstur menggunakan Texture Profile Analysis (TPA) pada formula F2 menunjukan nilai kekuatan tekan 9,62 N/cm², yang menghasilkan sensasi renyah, mudah dikunyah, dan sesuai dengan karakteristik crackers yang berpotensi meningkatkan penerimaan konsumen.
5. Analisis kandungan zat gizi pada formula F2 per 100 g menunjukkan bahwa produk mengandung energi sebesar 404 kkal, karbohidrat 70,32 g, protein 22,21 g, lemak 3,78 g, natrium 7,99 mg, zat besi 4,88 mg, kadar air 1,98%, kadar abu 1,70%.

6. Penambahan hati ayam terbukti meningkatkan nilai gizi *rice crackers*, khususnya pada kandungan zat besi, sebanyak satu takaran saji (25 g) mampu menyumbang sekitar 7–15% kebutuhan zat besi harian, tergantung pada kelompok usia dan jenis kelamin, sehingga produk ini berpotensi menjadi camilan sehat sumber zat besi bagi kelompok usia umum.

5.2 Implikasi

Implikasi dari penelitian ini adalah:

1. *Rice crackers* berbahan dasar tepung beras dengan penambahan hati ayam berpotensi menjadi inovasi pangan lokal bergizi yang dapat dikonsumsi oleh kelompok usia umum sebagai camilan sehat.
2. Produk ini berkontribusi dalam memenuhi kebutuhan protein hewani dan sumber zat besi, serta termasuk dalam kategori produk pangan rendah gluten.
3. Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai landasan dalam pengembangan produk pangan fungsional berbasis bahan lokal guna mendukung diversifikasi pangan serta meningkatkan status gizi masyarakat.

5.3 Saran

1. Penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan pengujian daya simpan serta analisis mikrobiologi guna menjamin mutu dan keamanan *rice crackers* selama periode penyimpanan tertentu.
2. Pengembangan *rice crackers* dapat diarahkan pada skala industri rumah tangga dengan penambahan variasi cita rasa dan bentuk produk agar memiliki daya tarik yang lebih tinggi bagi konsumen.

3. Kajian lanjutan juga dapat dilakukan dengan membandingkan *rice crackers* ini dengan produk camilan populer lainnya untuk menilai potensi daya saing di pasar.

