

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

1. Proses pembuatan *rice crackers* telah berhasil dilaksanakan, yang diawali dengan pembuatan tepung tipa – tipa dan bubuk daun torbangun, kemudian dilanjutkan dengan formulasi *rice crackers* dalam 3 variasi yang berbeda dengan 1 kontrol.
2. Hasil daya terima hedonik *rice crackers* berbahan dasar tipa – tipa dan bubuk daun torbangun menunjukkan adanya perbedaan terhadap tekstur serta tidak menunjukkan adanya perbedaan terhadap warna, rasa , dan aroma. Hasil daya terima mutu hedonik terhadap karakteristik *rice crackers* berbahan dasar tipa – tipa dan bubuk daun torbangun menunjukkan adanya perbedaan terhadap warna, rasa, serta tidak menunjukkan adanya perbedaan terhadap aroma dan tekstur .
3. Formula terpilih yang paling disukai oleh panelis ialah formula 1 dengan komposisi 150gr tepung tipa – tipa dan 3 gr bubuk daun tor bangun.
4. *Rice crackers* terpilih mengandung nilai gizi sebesar 350 kkal energi, 82,74% karbohidrat, 6,15% protein, 5,85% lemak, 8,08% serat pangan, 1,77% abu, 3,25% air, dan 78,09% serat pangan.
5. Hasil pengujian fisik *rice crackers* formula terpilih menggunakan *texture analyzer* menunjukkan nilai 83,02 N/Cm².

5.2. Saran

1. Diperlukan pengujian kandungan gizi pada ketiga formula agar dapat dijadikan sebagai perbandingan.
2. Diperlukan pengujian masa simpan *rice crackers* untuk mengetahui keawetannya.
3. Untuk penelitian selanjutnya, jarak duduk antar panelis perlu diperhatikan dengan memberikan ruang yang cukup. Pengaturan ini penting agar panelis tidak saling memengaruhi, sehingga hasil penilaian organoleptik menjadi lebih objektif dan bebas dari bias.
4. Pada penelitian selanjutnya, perlu dilakukan penyesuaian formulasi baik dari segi bahan dan teknik pengolahan maupun persentase jumlah bahan yang digunakan agar kandungan protein dan lemak memenuhi SNI *rice crackers*.
5. Peneliti selanjutnya dapat mengeksplorasi variasi produk olahan lain berbahan tipa – tipa dan torbangun. Sehingga diversifikasi pangan lokal semakin berkembang