

BAB V

KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan:

1. Proses pembuatan *rice crackers* dengan penambahan hati ayam dan tepung kedelai telah berhasil dilaksanakan. Dilakukan dengan penetapan 4 formulasi yaitu F0 kontrol tanpa penambahan hati ayam dan tepung kedelai, F1 25% (15% hati ayam dan 10% tepung kedelai), F2 50% (35% hati ayam dan 15% tepung kedelai) dan F3 75% (52,5% hati ayam dan 22,5% tepung kedelai).
2. Berdasarkan hasil uji hedonik, *rice crackers* menunjukkan tingkat penerimaan panelis yang baik pada beberapa parameter, terutama warna, tekstur, rasa, dan penilaian keseluruhan. Uji mutu hedonik menunjukkan bahwa karakteristik mutu produk, seperti warna, aroma, tekstur, dan rasa, berada pada kategori cukup baik hingga baik. Perbedaan tingkat penerimaan panelis terutama dipengaruhi oleh intensitas aroma dan rasa khas bahan tambahan. Secara umum, hasil uji hedonik dan mutu hedonik menunjukkan bahwa *rice crackers* dapat diterima oleh panelis.
3. Formula terpilih *rice crackers* dengan penambahan hati ayam dan tepung kedelai berdasarkan yang paling diminati oleh panelis adalah formula F2 dengan komposisi 35% hati ayam dan 15% tepung kedelai.
4. *Rice crackers* yang terpilih memperoleh tekstur kekerasan sebesar 18,08 n/cm² dan mengandung nilai gizi energi sebesar 430 kkal, lemak 8,44 gram, protein 24,6 gram, karbohidrat 63,97 gram, natrium, 233,46 mg, kadar air 1,49% dan kadar abu 1,50% per 100 gram *rice crackers*.

5. *Rice crackers* formula terpilih (F2) mengandung 24,6 gram protein per 100 gram dan memenuhi ketentuan BPOM sebagai sumber protein karena melebihi 20% ALG (≥ 12 gram/100 gram). Berdasarkan kelompok usia, kontribusi protein per sajian mencapai 24% pada anak usia 4–6 tahun, 15% pada usia 7–9 tahun, 11% pada usia 10–12 tahun, dan 9–10% pada dewasa, sehingga berpotensi sebagai makanan selingan sumber protein.

5.2 Implikasi

Implikasi dari penelitian ini adalah:

1. Hasil penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai inovasi pangan lokal dalam pengembangan produk makanan selingan bergizi dengan karakteristik sensori yang dapat diterima oleh kelompok usia umum.
2. Produk *rice crackers* ini berkontribusi dalam memenuhi kebutuhan protein hewani dan nabati sehingga dapat menjadi alternatif selingan berprotein yang membantu memenuhi kebutuhan protein harian.
3. Penelitian ini dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya dalam pengembangan pangan selingan sehat berbasis bahan lokal yang berpotensi meningkatkan status gizi, khususnya melalui peningkatan asupan protein, serta sebagai dasar pengkajian lebih lanjut terkait mutu fisik dan sensori produk pangan.

5.3 Saran

Saran dari penelitian ini adalah:

1. Penelitian selanjutnya perlu dilakukan pengujian lanjutan terkait daya simpan dan keamanan pangan untuk mengetahui kestabilan mutu produk serta memastikan keamanan *rice crackers* selama penyimpanan.
2. Pengembangan *rice crackers* dengan disarankan memberikan variasi rasa pada bahan yang digunakan maupun bumbu taburan dan juga bentuk untuk meningkatkan daya tarik produk, serta meningkatkan minat konsumen terhadap produk.
3. Penelitian lanjutan dapat melakukan uji penerimaan konsumen dalam skala yang lebih luas seperti pada kalangan umum untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat.