

BAB V

PENUTUP

A. KESIMPULAN

1. Perlakuan proporsi tepung terigu : tepung jali terfermentasi dan penambahan NaHCO_3 berinteraksi nyata ($p \leq 0,05$) terhadap kadar abu, volume pengembangan dan kerenyahan crackers, namun tidak berinteraksi nyata ($p \geq 0,05$) terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, dan kadar amilosa crackers. Perlakuan proporsi tepung terigu : tepung jali terfermentasi dan penambahan NaHCO_3 berpengaruh nyata ($p \leq 0,05$) terhadap skor kesukaan aroma dan warna, namun tidak berpengaruh nyata ($p \geq 0,05$) terhadap skor kesukaan tekstur dan rasa.
2. Perlakuan terbaik pada proporsi tepung terigu : tepung jali terfermentasi 70:30 dan penambahan NaHCO_3 0,75% dengan kadar air 4,71%, kadar abu 1,94%, kadar protein 7,45%, kadar lemak 6,84%, karbohidrat 79,06%, kadar amilosa 6,35%, volume pengembangan 69,98%, kerenyahan 254,33% dengan skor kesukaan rasa 3,8 (suka), tekstur 3,6 (suka), aroma 3,6 (suka) dan warna 3,7 (suka).

B. SARAN

Perlu dilakukan pengujian lebih lanjut terhadap sifat fungsional crackers untuk meningkatkan pengembangan diversifikasi pangan fungsional.