

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

- a. Formulasi *crackers* bekatul jagung dengan penambahan tepung kacang bambara dibuat empat formula. Formula dasar berbahan tepung terigu, telur, *margarine*, gula halus dan bekatul jagung. Perbandingan persentase bekatul jagung dengan penambahan tepung kacang bambara sebesar F0 (100:0), F1 (80:20), F2 (70:30), F3 (60:40).
- b. Tingkat penambahan tepung kacang bambara berpengaruh nyata ($p=0,001$) terhadap tingkat kesukaan panelis pada parameter warna *crackers*. Semakin tinggi tingkat penambahan tepung kacang bambara maka akan semakin gelap warna *crackers*. Warna yang disukai oleh panelis adalah F3 dengan warna yang paling gelap
- c. Penambahan tepung kacang bambara berpengaruh nyata ($p=0,000$) terhadap kadar protein. Semakin tinggi penambahan tepung kacang bambara maka akan semakin tinggi kadar protein *crackers*. Kadar protein tertinggi terdapat pada formula *crackers* F3.
- d. Penambahan tepung kacang bambara berpengaruh nyata ($p=0,000$) terhadap kadar serat pangan. Semakin tinggi penambahan tepung kacang bambara maka akan semakin tinggi serat pangan *crackers*. Kadar serat pangan tertinggi terdapat pada formula *crackers* F3.
- e. *Crackers* bekatul jagung dengan penambahan tepung kacang bambara formula terpilih (F3) pertakaran saji (51 g atau 3 keping) memiliki kandungan energi sebesar 251,23 kkal, karbohidrat sebesar 26,32 g, lemak sebesar 13,71 g, protein sebesar 5,64 g, dan serat pangan sebesar 10,76 g. Kandungan serat pangan *crackers* sebanyak 21,17 g/100 g produk sehingga *crackers* memenuhi syarat klaim tinggi/kaya serat pangan berdasarkan BPOM yang menyatakan bahwa suatu produk harus mengandung serat pangan sebanyak 6 g/100 g produk padat.

V.2 Saran

a. Bagi Ilmu Pengetahuan

Diperlukan penelitian selanjutnya mengenai daya simpan *crackers* bekatul jagung dengan penambahan tepung kacang bambara agar dapat memiliki waktu simpan yang panjang. Perlu dilakukan penelitian terhadap mutu *crackers* bekatul jagung dengan penambahan tepung kacang bambara sehingga mutu produk menjadi lebih baik. Selain itu perlu dilakukan juga penelitian bioavailabilitas serat pangan pada absorpsi serat pangan dalam tubuh serta penelitian mendalam terkait zat antigizi yang terkandung dalam *crackers*.

b. Bagi Institusi

Penelitian ini dapat dipublikasikan dan dijadikan acuan kepada peneliti selanjutnya dalam pengembangan *crackers* dan pemanfaatan bekatul jagung dan kacang bambara.

c. Bagi Masyarakat

Masyarakat bisa mempertimbangkan untuk mengonsumsi *crackers* bekatul jagung dengan penambahan tepung kacang bambara sebagai makanan selingan tinggi serat.