

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh berdasarkan hasil analisis *crackers* dengan formulasi jamur merang sebagai camilan adalah sebagai berikut:

- a. Kandungan gizi yang diperoleh dari *crackers* F1 dan F2 sesuai dengan syarat mutu *crackers* yang ditetapkan oleh Badan Standardisasi Nasional di dalam SNI 2973-2022 tentang biskuit, yaitu memiliki kandungan air kurang dari 5% dan protein lebih dari 4,5%.
- b. Jumlah cemaran mikroba dengan metode uji ALT yang diperoleh dari *crackers* F1, F2, dan F3 sesuai dengan batas maksimal syarat mutu *crackers* yang ditetapkan oleh Badan Standardisasi Nasional di dalam SNI 2973-2022 tentang biskuit, yaitu 1×10^4 koloni/g sehingga ketiga formulasi aman untuk dikonsumsi.
- c. Formulasi terpilih yang diperoleh dari metode perbandingan eksponensial (MPE) adalah *crackers* F2 dengan kandungan jamur merang sebanyak 100 gram.

V.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, berikut adalah beberapa saran yang penulis berikan untuk peneliti selanjutnya:

- a. Perlu dilakukan uji persentase gula dan pati yang terkandung dalam *crackers* dengan formulasi jamur merang.

- b. Perlu dilakukan uji organoleptik untuk mengetahui mutu fisik produk, yaitu warna, aroma, rasa, dan tekstur sehingga bisa memperkirakan daya diterima masyarakat.
- c. Perlu dilakukan uji cemaran mikroba secara spesifik sehingga bakteri yang ada pada produk bisa diidentifikasi.
- d. Perlu dilakukan penetapan takaran saji yang sesuai dengan kebutuhan gizi harian orang dewasa.