

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh dari penelitian formulasi *crackers* berbasis sorgum dan labu kuning untuk penderita diabetes adalah sebagai berikut:

- a. Formulasi *crackers* berbasis sorgum dan labu kuning berpengaruh terhadap perbedaan rerata kandungan serat kasar ($p < 0,05$). Terdapat perbedaan yang signifikan antara *crackers* F1-F2 dan F1-F3, namun tidak terdapat perbedaan signifikan antara F2-F3.
- b. Formulasi *crackers* sorgum dan labu kuning menunjukkan aktivitas antioksidan pada F1 sebesar 41.668 mg/kg, F2 sebesar 41.305 mg/kg, dan F3 sebesar 36.034 mg/kg. ANOVA menunjukkan tidak terdapat perbedaan signifikan proporsi tepung sorgum dan labu kuning terhadap aktivitas antioksidan *crackers*.

V.2 Saran

Penelitian selanjutnya disarankan melakukan analisis proksimat. Analisis ini diperlukan guna mengetahui kandungan nutrisi dalam *crackers*, termasuk kadar protein, lemak, dan karbohidrat. Hasil analisis proksimat akan menjadi dasar dalam penentuan porsi penyajian yang tepat sesuai kebutuhan gizi. Selain itu, disarankan pula untuk melakukan analisis serat pangan untuk mengetahui total serat yang terkandung dalam *crackers*.