

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Semakin tinggi konsentrasi tepung jali dan tepung kacang merah yang digunakan maka tingkat kekerasan akan meningkat, nilai kekerasan tertinggi pada CJ50 sebesar 1925,73 gf dan yang terendah pada CJ30 sebesar 1431,95 gf
- Semakin tinggi konsentrasi tepung jali dan tepung kacang merah yang digunakan maka kadar air, kadar karbohidrat, kadar lemak dan total kalori semakin menurun dan nilai yang paling rendah yaitu pada CJ50 dengan kadar air 5,26%, kadar karbohidrat 55,64%, kadar lemak 12,95% dan total kalori 427,75 kkal. Kadar air dan kadar karbohidrat paling tinggi yaitu pada kontrol sebesar 5,29% dan 68,91%, sedangkan kadar lemak dan total kalori tertinggi pada CJ30 sebesar 14,22% dan 431,99 kkal.
- Semakin tinggi konsentrasi tepung jali dan tepung kacang merah yang digunakan maka kadar abu, kadar protein dan kadar kalsium semakin meningkat dan nilai yang paling tinggi yaitu pada CJ50 dengan kadar abu 3,14%, kadar protein 23,70%, dan kadar kalsium 25,73 mg. Kadar abu, kadar protein dan kadar kalsium terendah yaitu pada kontrol sebesar 2,34%, 10,13% dan 18,73 mg
- Crackers dengan formulasi 20% tepung terigu, 50% tepung jali fermentasi, 30% tepung kacang merah adalah formulasi yang paling optimal apabila dilihat dari kandungan kadar air yaitu sebesar 5,26%, kadar abu 3,14%, kadar protein 23,70%, kadar lemak sebesar 12,95%, kadar karbohidrat 55,64%, total kalori 427,75 kkal, dan kadar kalsium sebesar 25,73 mg.

5.2. Saran

- Dapat dilakukan upaya penelitian mengenai kandungan gizi pada tepung jali yang difermentasi selama 48 jam dan dilakukan kajian lebih lanjut mengenai penerimaan *crackers* jali bagi konsumen.