

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- *Cracker* beras merah dengan konsentrasi tepung beras merah sebanyak 75%, memiliki warna yang paling gelap ($43,662 \pm 1,040$), tekstur yang paling renyah ($883,218 \pm 49,639$ gf), kadar karbohidrat paling rendah ($41,383 \pm 1,266\%$), kadar protein tertinggi ($6,584 \pm 0,312\%$), kadar lemak tertinggi ($14,817 \pm 0,306\%$), kadar air paling rendah ($2,567 \pm 0,294\%$), kadar abu paling tinggi ($2,817 \pm 0,075\%$), serat tertinggi ($31,85 \pm 0,819\%$), aktivitas antioksidan tertinggi ($22,248 \pm 4,490\%$), dan merupakan produk yang paling disukai oleh panelis.
- Terdapat perbedaan yang nyata antar perlakuan pada tingkat kepercayaan 95% pada karakteristik fisik (warna dan tekstur), kimia (proksimat, serat, dan aktivitas antioksidan) dan sensori (tingkat kesukaan) *cracker* beras merah.
- Semakin tinggi konsentrasi tepung beras merah maka semakin tinggi kadar protein, lemak, abu, serat dan antioksidan.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui umur simpan dari produk *cracker* beras merah.