

BAB 7

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan

- 7.1.1 Substitusi ubi jalar kuning, daun singkong dan ikan teri nasi terhadap *crackers* memiliki pengaruh nyata terhadap kadar beta karoten, protein dan mutu organoleptik *crackers* dibandingkan dengan *crackers* tanpa substiusi.
- 7.1.2 Substitusi ubi jalar kuning, daun singkong dan ikan teri nasi berpengaruh secara signifikan *p-value* ($0,00 < 0,05$) terhadap kadar beta karoten. Kadar Beta karoten *crackers* lebih banyak dipengaruhi oleh daun singkong.
- 7.1.3 Substitusi ubi jalar kuning, daun singkong dan ikan teri nasi berpengaruh secara signifikan *p-value* ($0,00 < 0,05$) terhadap kadar protein *crackers*. Kadar protein *crackers* lebih banyak dipengaruhi oleh ikan teri nasi dan daun singkong dibandingkan ubi jalar kuning.
- 7.1.4 Substitusi tepung ubi jalar kuning, daun singkong dan ikan teri nasi berpengaruh secara nyata *p-value* ($0,00 < 0,05$) terhadap seluruh mutu organoleptik (rasa, aroma, warna dan tekstur).
- 7.1.5 Perlakuan terbaik *crackers* substitusi daun singkong, ubi jalar kuning dan ikan teri nasi terletak pada perlakuan 7 dengan substitusi daun singkong 5%, ubi jalar kuning 15% dan ikan teri nasi 10%.

7.2 Saran

Pada penelitian selanjutnya jika menggunakan tepung daun singkong sebaiknya melakukan perlakuan untuk menghilangkan rasa pahit terlebih dahulu terhadap daun singkong sehingga meningkatkan mutu organoleptik khususnya rasa. Rasa pahit pada daun singkong ditimbulkan

oleh HCN atau racun dapat dihilangkan dengan cara perebusan dalam panci terbuka agar HCN keluar bersama uap air (Nengsih, 2011). Sedangkan menurut Sutomo (2006) rasa pahit dari daun singkong dapat dihilangkan dengan cara dicuci di air garam sambil diremas-remas lalu dilanjutkan proses penepungan.

Tempat menganalisa zat gizi sebaiknya mencari laboratorium yang telah terstandar ISO beserta pegawainya sehingga mengurangi adanya bias atau *error* pada hasil analisa zat gizi.

Pengovenan sebaiknya dilakukan secara bersamaan, sehingga tidak mempengaruhi kadar beta karoten akibat keterpaparan *crackers* dengan udara dalam waktu lama.

