

## BAB VI

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 6.1 Kesimpulan

1. Didapatkan hasil formulasi *crackers* yang digunakan pada penelitian utama berdasarkan hasil penelitian pendahuluan menggunakan perbandingan tepung ikan patin dan tepung kacang merah yaitu F1 (25%:75%), F2 (50%:50%), dan F3 (75%:25%).
2. Formula *crackers* yang terbaik berdasarkan hasil uji organoleptik adalah formula F2 dengan perbandingan (50%:50%).
3. Nilai gizi pada *crackers* tepung ikan patin dan tepung kacang merah yang paling disukai yaitu formula 2 (50%:50%) didapatkan kandungan nilai gizi per porsi diantaranya energi sebesar 200,96 kkal, protein 8,29 g, lemak 7,03 g, karbohidrat 31,96 g, dan zat besi 2,81 g dengan rendemen 77,5%. Sehingga nilai gizi yang terkandung dalam *crackers* tepung ikan patin dan tepung kacang merah sudah memenuhi kecukupan makanan selingan bagi remaja anemia.
4. Hasil analisis harga *crackers* tepung ikan patin dan tepung kacang merah yaitu Rp.2.688 untuk formula 1, Rp.3.067 untuk formula 2 dan Rp.3.433 untuk formula 3 pada setiap porsinya yang berukuran 40 gr.

## 6.2 Saran

1. Produk *crackers* dengan formulasi F2 dengan bahan dasar tepung ikan patin dan tepung kacang merah lebih disarankan untuk menjadi makanan selinfan bagi remaja putri anemia. Hal ini dikarenakan pada hasil uji organoleptik yang sudah dilaksanakan, *crackers* dengan formulasi F2 lebih unggul dan lebih seimbang nilai gizinya dibandingkan formula F1 dan F3 sehingga sudah mencukupi kecukupan.
2. Menambahkan daun jeruk serta kayu manis saat menyangrai tepung untuk menghilangkan bau amis pada *crackers* sehingga lebih nyaman untuk dikonsumsi
3. Disarankan menggunakan cetakan yang lebih sesuai dengan yang diinginkan agar produk dapat terlihat menyerupai atau sesuai dengan yang diharapkan dan menggunakan alat yang terstandar agar produk yang dihasilkan memiliki hasil yang sama rata.
4. Disarankan melakukan penelitian lebih lanjut berupa uji Laboratorium pada *crackers* tepung ikan patin dan tepung kacang merah untuk mengetahui apakah kandungan gizi pada produk sesuai dengan penghitungan awal menggunakan TKPI atau mengalami perubahan kandungan zat gizi akibat dari proses pemasakan.