

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

1.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa :

- a. Imbangan tepung beras merah dan kacang hijau yang digunakan dalam pembuatan *crackers* tepung beras merah dan tepung kacang hijau (*rasmejo*) ini yaitu 75%:25% (F1), 50%:50% (F2), dan 25%:75% (F3).
- b. *Crackers* yang paling disukai dari aspek warna, aroma, rasa, dan *overall* yaitu Formula 2 (50% : 50%). Dari aspek tekstur *crackers*, yang paling banyak disukai yaitu Formula 3 (25% : 75%).
- c. Kandungan gizi *crackers* yang organoleptiknya paling disukai (50% : 50%), menyumbang energi sebesar 16%, protein 27%, lemak 18%, karbohidrat 13% dan serat 13% dari kebutuhan gizi sehari.
- d. Dari perhitungan indeks glikemik dapat disimpulkan bahwa ketiga *crackers* *rasmejo* dengan imbangan yang berbeda memiliki indeks glikemik yang rendah. Indeks glikemik *crackers* *rasmejo* Formula 1 yaitu 48,26, Formula 2 yaitu 48,812, dan Formula 3 yaitu 49,525
- e. Dari hasil analisis harga didapatkan biaya per 1 penukar (50 g) *crackers* *rasmejo* lebih tinggi dibandingkan dengan harga *crackers* di pasaran. Biaya Formula 1 yaitu Rp. 2.461, Formula 2 yaitu Rp. 2.705, dan Formula 3 yaitu Rp. 2.950.

1.2. Saran

- a. Sebaiknya dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai analisis indeks glikemik dan nilai gizi *crackers* rasmejo di laboratorium.
- b. *Crackers* rasmejo ini masih memiliki warna yang pucat sehingga sebaiknya ditambahkan pewarna alami untuk memunculkan warnanya.