

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

1. Formulasi dalam pembuatan *crackers* dilakukan dengan penambahan tepung daun bayam merah dan tepung ikan nike dalam tiga jenis perlakuan masing-masing yaitu F1 (5%:35%), F2 (10%:30%) dan F3 (15%:25%).
2. Kandungan gizi tertinggi terdapat pada formulasi terpilih yaitu F3 dengan penambahan tepung daun bayam merah 22,5 gram dan tepung ikan nike 37,5 gram F3 dimana hasil analisis kandungan gizinya untuk kadar air 5,627%, kadar abu 5,641%, protein 13,193%, lemak 15,287%, karbohidrat 60,250%, zat besi 7,111 mg, vitamin C 14,766 mg.
3. Daya terima *crackers* dengan penambahan tepung daun bayam merah dan tepung ikan nike formula terpilih yaitu pada F3 yang dimana dilihat secara keseluruhan berdasarkan karakteristik warna, aroma, tekstur, dan rasa. F3 (penambahan tepung terigu 150 gram, tepung daun bayam merah 22,5 gram, dan tepung ikan nike 37,5 gram).

#### **B. Saran**

1. Produk *crackers* dengan penambahan tepung daun bayam dan tepung ikan nike ini masih perlu dilakukan perbaikan cara pengeringan tepung, proses pemanggangan produk dan proses pencetakan produk dengan mengukur ketebalannya, karena kadar air dan kadar abu terhadap *crackers* masih belum memenuhi syarat mutu sesuai dengan SNI produk *crackers*.
2. Diperlukan penelitian lebih lanjut terkait bioavailabilitas zat besi pada produk *crackers* dengan penambahan tepung daun bayam merah dan tepung ikan nike.