

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Ada perbedaan sifat fisik crackers BAYME terhadap variasi campuran tepung bayam merah. Crackers P0 (kontrol) berwarna kuning, aroma khas crackers (normal), rasa asin gurih khas crackers (normal), dan tekstur sangat renyah. Crackers P1 (95%:5%) berwarna hijau muda, aroma khas crackers bayam merah, rasa asin gurih dan terasa bayam merah, tekstur renyah. Crackers P2 (90%:10%) berwarna hijau, aroma khas crackers bayam merah, rasa asin gurih dan terasa bayam merah (+), tekstur kurang renyah. Crackers P3 (85%:15%) berwarna hijau, aroma khas crackers bayam merah (+), rasa langu, tekstur renyah.
2. Ada perbedaan tingkat kesukaan panelis terhadap variasi campuran tepung bayam merah. Secara keseluruhan crackers BAYME yang paling disukai yakni P0 (kontrol) dan variasi yang paling disukai yaitu P1 (95%:5%).
3. Ada perbedaan kadar zat besi terhadap variasi campuran tepung bayam merah. Crackers BAYME yang memiliki kadar zat besi paling tinggi yaitu P3 (85%:15%) dan zat besi paling rendah yaitu P0 (kontrol).
4. Variasi pencampuran tepung bayam merah yang paling disukai adalah P1 (95%:5%).
5. Daya terima crackers BAYME dengan jumlah satu takaran saji 12 g atau 4 keping adalah baik.

## **B. Saran**

1. Berdasarkan hasil uji sifat organoleptik, variasi P1 (95%:5%) memiliki penilaian tingkat kesukaan tertinggi, termasuk makanan sumber dan tinggi zat besi, serta memiliki daya terima yang baik sehingga berpotensi untuk dikembangkan.
2. Bagi peneliti selanjutnya, proses memipihkan adonan crackers dilakukan menggunakan pasta *maker* agar ketebalan crackers yang dihasilkan sama sehingga menghasilkan tekstur crackers yang dihasilkan sama.
3. Bagi masyarakat terutama remaja putri dan WUS diharapkan dapat memanfaatkan crackers BAYME variasi P1 (95%:5%) sebagai snack yang berkontribusi mencukupi kebutuhan zat besi harian sehingga dapat menanggulangi anemia.