

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

1. Proses pembuatan crackers nike yaitu sebelumnya diawali penyiapan alat dan bahan yang akan digunakan. Kemudian proses pengolahan yaitu penimbangan bahan-bahan, pencampuran, fermentasi, pemipihan/penggilasan, pelapisan dan pencetakan kemudian pemanggangan.
2. Crackers nike C adalah formula yang disukai panelis yaitu yaitu pengujian rasa crackers nike memiliki nilai tertinggi 3,7 setara dengan suka, dengan formulasi (tepung terigu 128 gr : tepung ikan nike 32), Sedangkan warna crackers nike diperoleh crackers A dengan nilai tertinggi yaitu 4 (100% tepung terigu). Uji organoleptik tekstur A (100% tepung terigu), memperoleh nilai tertinggi yaitu 3,8 setara dengan suka dan hasil uji organoleptik terhadap aroma menunjukkan bahwa crackers F memperoleh nilai tertinggi yaitu 3,6 setara dengan suka dengan formulasi (tepung terigu 80 gr : tepung ikan nike 80 gr).

#### **5.2 Saran**

Perlu adanya kajian lebih lanjut tentang pendugaan umur simpan dari *crackers nike*