**BAB VI**

**KESIMPULAN DAN SARAN**

**A.Kesimpulan**

* + - 1. Peningkatan proporsi tepung ikan gabus memberikan pengaruh yang signifikan terhadap penurunan kadar air, namun berpengaruh signifikan terhadap peningkatan kadar abu, protein, lemak serta penurunan karbohidrat *crackers.*
			2. Peningkatan proporsi tepung ikan gabus memberikan pengaruh yang signifikan terhadap peningkatan nilai energi *crackers*
			3. Peningkatan proporsi tepung ikan gabus berpengaruh signifikan terhadap penurunan daya patah *crackers*
			4. Proporsi tepung ikan gabus memberikan pengaruh signifikan terhadap penurunan daya serap air *crackers*.
			5. Proporsi tepung ikan gabus memberikan pengaruh yang signifikan terhadap tingkat kesukaan tekstur, aroma dan warna. Namun berpengaruh tidak signifikan terhadap tingkat kesukaan rasa *crackers*.

**B.Saran**

Sebaiknya dalam pembuatan biskuit *crackers* perlu menggunakan cetakan agar ukurannya seragam dan sama rata tebalnya serta perlu diujikan uji daya simpan pada *crackers.*