

## **BAB V**

### **KESIMPULAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Crackers mocaf adalah sebuah inovasi produk camilan biskuit atau *crackers* yang menggantikan bahan utama dalam pembuatan biskuit yaitu tepung terigu yang mengandung gluten dengan tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) yang terbuat dari tepung singkong yang telah difermentasi. Penggunaan tepung Mocaf dalam pembuatan *Crackers* menghasilkan produk yang memiliki rasa yang unik tanpa adanya kandungan *gluten* didalamnya sehingga aman untuk dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat. Setelah dilakukannya penelitian tentang minat masyarakat terhadap Produk Crackers Mocaf bisa disimpulkan bahwa masyarakat setuju dengan adanya inovasi substitusi dalam pembuatan *crackers* atau Biskuit. Selain dalam inovasi, masyarakat juga memiliki minat yang tinggi untuk membeli dan mengajak orang terdekat untuk membeli Produk “Crackers Mocaf” jika produknya sudah dijual di pasaran.

#### **5.2 Saran**

Bagi pembaca yang sedang memilih camilan crackers, disarankan untuk memilih produk Crackers Mocaf dikarenakan semua Produk crackers atau biskuit yang banyak dijumpai terbuat dari tepung terigu yang banyak mengandung *gluten* didalamnya. Dengan adanya inovasi dalam pembuatan crackers dari tepung Mocaf ini. Memberikan Sebagian kalangan masyarakat yang tidak bisa mengonsumsi *crackers* atau Biskuit sebuah kesempatan untuk bisa mengonsumsi crackers atau biskuit tanpa harus takut dengan reaksi alergi *gluten*. Adapun hal yang tidak terlalu sempurna seperti penelitian ini seharusnya memberikan sample kepada respondennya, metode penelitian sebaiknya juga lebih mengarah ke penelitian *organoleptic*.