

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Seperti yang sebelumnya di jelaskan penggunaan metode *dehydrate* dalam pembuatan dangke *cracker* tanpa melalui penggorengan, membuat karakteristik *cracker* yang dihasilkan tidak mengembang tetapi mengalami penyusutan, seperti yang dijelaskan Dennis R. Heldman dan Richard W. Hartel dalam buku “*Principles of Food Processing*” edisi pertama (1997) proses *dehydrate* mengalami proses evaporasi air yang dimana proses tersebut mengalami penghilangan air dari adonan, yang dimana ketika air menguap, dangke akan kehilangan massa dan volumenya sehingga hal tersebutlah yang menyebabkan penyusutan pada adonan tersebut, berbeda saat di goreng, pemanasan minyak ketika adonan di goreng suhu tinggi pada minyak yang menyebabkan pelapisan pada luar makanan ang menyebabkan jika disaat di goreng menyebabkan pengembangan sangat hal tersebutlah yang menyebabkan perbedaan karakteristik dangke *cracker* yang menggunakan metode *frying* dengan metode *dehydrate*. Proses pembuatan dangke *cracker* dengan metode *dehydrate* tidak sama dengan pembuatan dangke *cracker* dengan metode *frying* sehingga adanya perlakuan khusus yaitu mengubah bahan campuran adonan dangke *cracker* agar adonan dangke *cracker* tepat jika di aplikasikan dengan metode *dehydrate* dan juga membedakan proses pembuatan adonanya dibandingkan yang menggunakan metode *frying* seperti yang telah di jelaskan pada bab 4.

Setelah melakukan penelitian ini telah dipahami bahwa karakteristik Dangke *Cracker* dengan Metode *Dehydrate* dan Dangke *Cracker* dengan Metode *Frying* memiliki perbedaan dari segi warna, tesktur aroma dan rasa.

- a. Warna pada dangke *cracker* pada penelitian ini memiliki warna yang cenderung berwarna putih mengarah ke warna cream, dikarenakan bahan tambahan yang digunakan pada pembuatan *cracker* ini masih satu bahan dasar

yaitu susu dan juga warna putih kearah warna cream tersebut disebabkan dari proses penggeringan.

- b. Aroma yang dihasilkan pada dangke *cracker* dengan metode *dehydrate* memiliki aroma susu yang sangat nampak dikarenakan bahan tambahan yang masih berbahan dasar susu dan juga proses *dehydrate* mengeluarkan kandungan lemak yang terkandung pada adonan pada saat adonan dikeringkan yang mengurangi proses pengemulsian pada adonan *cracker* pada saat proses *dehydrate* berlangsung.
- c. Tekstur yang dihasilkan pada proses *dehydrate* tingkat kerenyahannya masih belum menyamai *cracker* yang melalui proses *frying* hal tersebut sebabkan pada proses *dehydrate* adonan *cracker* yang di cetak di atas media pengalas mengalami penipisan pada saat penggeringan berlangsung yang menyebabkan kepadatan pada kerenyahan *cracker* tidak bisa disamakan dengan *cracker* yang melalui proses *frying*.
- d. Rasa yang dihasilkan pada dangke *cracker* dengan metode *dehydrate* sangat nampak aroma susu dan memiliki sedikit rasa asam pada *aftertaste* hal ini sebabkan penggunaan bahan tambahan *plain yoghurt* yang memiliki rasa asam mempengaruhi rasa pada dangke *cracker* pada penelitian ini.

B. Saran

Terdapat kekurangan pada penelitian ini yang sekiranya menjadi fokus pada penelitian berikutnya, beberapa diantaranya

1. Tahap dan proses pembuatan dangke *cracker* dengan metode *dehydrate*
 Pada proses *dehydrate* disarankan memperhatikan takaran air, dikarenakan penambahan *plain yoghurt* dan penambahan air yang berguna sebagai *stabilizer* pada adonan agar adonan tidak terlalu kental sebab penambahan air berlebih menyebabkan *cracker* yang dihasilkan berlubang lubang.

2. Karakter fisik

Pada penelitian ini tekstur pada dangke *cracker* dengan metode *dehydrate* tingkat kerenyahan *cracker* masih belum menyamai dengan dangke *cracker* yang menggunakan metode *frying*.

3. Penjualan produk

Pada penelitian ini hanya meneliti tentang pembuatan produk dangke *cracker* dengan metode *dehydrate* tetapi tidak sampai pada penjualan produk, disarankan pada peneliti selanjutnya untuk melanjutkan penelitian ini ke dalam penelitian inkubator bisnis dikarenakan ada beberapa segmentasi pasar yang menurut peneliti bisa menjadi target pasar dari produk ini yaitu, orang yang menyukai produk susu dan orang-orang yang tidak mengonsumsi produk makanan yang melewati penggorengan.