

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Tingkat perbandingan parutan benguang dan tepung tempe kedelai meningkatkan nilai kekerasan, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan kadar serat pangan *snack bar* yang dihasilkan, tetapi menurunkan kadar air, dan kadar karbohidrat.
2. Berdasarkan karakteristik fisikokimia dan sensoris terhadap penerimaan produk *snack bar* dipilih produk terbaik dengan perlakuan C, yaitu *snack bar* dengan jumlah parutan benguang 55 g dan tepung tempe kedelai 45 g dengan karakteristik fisikokimia nilai kekerasan 6,83 N/cm², kadar air 21,61% , kadar abu 1,74%, kadar lemak 19,00%, kadar protein 8,05%, kadar karbohidrat 49,60%, nilai energi 398,19 kkal/100g, kadar serat pangan 43,63%, kadar inulin 3,82%, angka lempeng total $3,3 \times 10^3$ CFU/g, dengan nilai rata-rata sensoris yaitu tekstur 3,6 , warna 3,2, rasa 3,3, dan aroma 3,4.

5.2 Saran

1. Untuk penelitian lebih lanjut disarankan melakukan uji daya cerna protein guna mengetahui daya cerna protein tepung tempe kedelai pada produk *snack bar*.
2. Perlu mengetahui umur simpan dan pengaruh umur simpan terhadap karakteristik fisikokimia *snack bar*.