

BAB 6 : PENUTUP

6.1 Simpulan

1. Pengembangan produk *snack bar* substitusi tepung tempe dan tepung daun kelor dengan empat perlakuan. F0 dengan 130 gram tepung terigu, F1 dengan penambahan 66,8 gram tepung tempe + 3,2 gram tepung daun kelor + 60 gram tepung terigu, F2 dengan penambahan 60,4 gram tepung tempe + 9,6 gram tepung daun kelor + 60 gram tepung terigu, dan F3 dengan penambahan 41,2 gram tepung tempe + 28,8 gram tepung daun kelor + 60 gram tepung terigu.
2. Berdasarkan hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa penambahan tepung tempe dan tepung daun kelor mempengaruhi tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur dengan *snack bar* F1 sebagai *snack bar* yang paling disukai panelis.
3. Analisis kandungan zat gizi pada *snack bar* kadar air terendah pada F1 (11,42), kadar abu tertinggi F3 (2,9%), kadar lemak tertinggi pada F1 (21,93%), kadar protein tertinggi F3 (23,87%), karbohidrat tertinggi F0 (57,7%), kadar zat besi tertinggi F3 (3,21%).
4. Formulasi terbaik berdasarkan hasil uji hedonik dan kandungan zat gizi produk *snack bar* ialah F1 dengan penambahan tepung tempe sebanyak 66,8 gram dan tepung daun kelor sebanyak 3,2 gram. Hasil analisis kandungan zat gizi. F1 memiliki kadar air sebesar 11,42%, kadar abu sebesar 2,27%, kadar lemak sebesar 21,93%, kadar protein sebesar 12,15%, karbohidrat sebesar 52,22% dan zat besi sebesar 2,21% dengan karakteristik *snack bar* berwarna kuning kehijauan, aroma sedang, rasa sedang dan tekstur renyah.

6.2 Saran

1. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan didapatkan bahwa hasil *snack bar* substitusi tepung tempe dan tepung daun kelor memiliki kadar protein dan zat besi kurang dari batas standar minimum SNI *snack bar*, untuk itu perlu dilakukan uji lanjut dengan penambahan konsentrasi tepung daun kelor sehingga dapat memenuhi standar SNI *snack bar*.
2. Berdasarkan hasil pengamatan fisik selama 2 minggu pada produk *snack bar* sudah terdapat perubahan warna, sehingga perlu dilakukannya uji umur simpan dan uji kemasan pada produk.
3. Perlu adanya penelitian lebih lanjut untuk membuat *packaging* pada produk agar meningkatkan daya simpan yang panjang.
4. Perlu adanya penelitian lebih lanjut untuk memperbaiki karakteristik dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur pada tepung tempe atau dilakukan uji lanjutan bedanya perlakuan dalam pengolahan tepung tempe.
5. Perlunya penelitian lanjutan mengenai intervensi langsung kepada sasaran terkait dampak positif terhadap produk *snack bar* substitusi tepung tempe dan tepung daun kelor.