

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan, dapat diambil kesimpulan seperti berikut ini:

1. Perbandingan pencampuran tepung ampas kelapa dan tepung biji nangka berdasarkan analisis sidik ragam pada taraf $\alpha=5\%$ berpengaruh nyata terhadap kekerasan, kadar air, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, dan aktivitas air. Namun berpengaruh tidak nyata terhadap kadar abu, kadar serat kasar, kadar gula total, organoleptik warna, organoleptik aroma, organoleptik rasa, dan organoleptik tekstur.
2. Perlakuan terbaik *snack bar* berdasarkan analisis organoleptik didapatkan oleh perlakuan D (perbandingan tepung ampas kelapa dan tepung biji nangka 14g : 86g) dengan karakteristik kimia kadar air (11,50%), kadar abu (2,33%), kadar lemak (9,30%) kadar protein (10,13%) kadar karbohidrat (58,96%), kadar serat kasar (1,49%), nilai energi (432,70 kkal), aktivitas air (0,57), dan kadar gula total (14,27%). Karakteristik fisik berupa nilai kekerasan (85,71 N/cm²). Karakteristik mikrobiologi berupa ALT ($2,22 \times 10^3$ CFU/g). Karakteristik organoleptik warna 4,00 (suka), aroma 4,00 (suka), rasa 4,00 (suka), dan tekstur 3,48 (biasa).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk dapat memperbaiki tekstur *snack bar* yang dihasilkan agar tidak keras. Penulis juga menyarankan untuk menurunkan kadar aktivitas air dari *snack bar* yang dihasilkan, serta menghilangkan asam lemak glisidil palmitat yang diperoleh.