

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan *snack bar* dari campuran tepung tempe dan tepung sorgum ini maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbedaan perbandingan pencampuran tepung tempe dan tepung sorgum memberikan hasil yang berpengaruh nyata pada taraf 5% terhadap karakteristik kimia *snack bar*. Karakteristik kimianya seperti kadar abu, protein, lemak, karbohidrat, total energi, dan total polifenol. Namun, tidak adanya pengaruh nyata pada taraf 5% terhadap kadar air, serat kasar, dan pengujian organoleptik pada rasa, aroma, warna, dan tekstur terhadap *snack bar* yang dihasilkan.
2. Berdasarkan analisis karakteristik kimia dan organoleptik yang dihasilkan peneliti menetapkan perlakuan terbaik *snack bar* tepung tempe dan tepung sorgum pada perlakuan D dengan penambahan tepung tempe sebanyak 70g dan tepung sorgum sebanyak 40g. Karakteristik kimia yang diperoleh yaitu kadar air 15,66%, kadar abu 1,96%, kadar lemak 24,83%, kadar protein 12,74%, kadar karbohidrat 44,48%, total nilai energi 452,38 kkal, kadar serat kasar 2,74%, dan total polifenol 20,75 mgGAE/g serta organoleptik yaitu warna 3,57 (suka), rasa 3,57 (suka), aroma 3,76 (suka), dan tekstur 3,52 (suka).

5.2 Saran

Saran penulis untuk penelitian lanjutan yaitu dapat melakukan penurunan kadar air melalui pengurangan ketebalan *snack bar* dan penurunan kadar lemak *snack bar*. Selain itu, pada tahap pengayakan tepung tempe sebaiknya menggunakan ayakan 100 mesh agar tepung yang dihasilkan memiliki tingkat kehalusan yang tinggi.