

## BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan *food bar* dengan perbandingan tepung tempe dan tepung labu kuning maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbandingan tepung tempe: tepung labu kuning dalam formulasi bahan *food bar* berpengaruh nyata terhadap karakteristik mutu *food bar*. Perbedaan proporsi kedua bahan tersebut secara signifikan memengaruhi karakteristik mutu kimia, fisik, mikrobiologi, dan organoleptik seperti kadar air, abu, lemak, protein, karbohidrat, nilai energi, kekerasan, dan warna. Berpengaruh tidak nyata terhadap karakteristik organoleptik aroma *food bar*.

2. Perlakuan terbaik *food bar* diperoleh pada perlakuan B dengan perbandingan tepung tempe dan kacang labu kuning yaitu 40:40 gr. Dengan karakteristik kimia yaitu kadar air 9,80%, kadar abu 1,86%, kadar protein 19,92%, kadar lemak 21,85%, kadar karbohidrat 46,06%, nilai energi 467,47 kkal/100g, dan nilai aktivitas antioksidan 50,10%. Karakteristik fisik berupa uji kekerasan yaitu 24,60 N/cm<sup>2</sup> dan warna 51,48° Hue, C\* 15,63%, dan L\* 31,16%. Karakteristik mikrobiologi  $1,3 \times 10^4$  CFU/g. Serta organoleptik yaitu warna 4,00 (suka), aroma 3,80 (suka), tekstur 3,70 (suka) dan rasa 3,95 (suka).

### 5.2 Saran

Saran penulis untuk penelitian lanjutan yaitu untuk melakukan upaya agar kadar air pada *food bar* dapat dikurangi dan dilakukan uji aktivitas air, uji serat pangan dan uji indeks glikemik secara *in vivo*. Selain itu penulis juga menyarankan untuk dilakukan pengujian umur simpan pada produk *food bar*.