

BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan *food bar* ikan teri nilon dengan penambahan *puree* mangga maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan *puree* mangga secara signifikan berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak, nilai energi, kekerasan dan karakteristik sensori dari *food bar* tepung teri nilon namun berpengaruh tidak nyata pada kadar abu kadar karbohidrat dari *food bar* tepung teri nilon.
2. Pada uji hedonik didapatkan perlakuan terbaik yaitu perlakuan D dan E, dikarenakan kedua perlakuan berada pada tingkat kesukaan yang sama yaitu pada kategori "suka". Oleh karena itu, untuk pemilihan formulasi terbaik dilihat dari uji kimia pada kedua perlakuan, yang mana didapatkan perlakuan terbaik yaitu perlakuan D (penambahan *puree* mangga 45%) dengan nilai uji hedonik atribut warna 4,35 (suka); aroma 3,90 (suka); rasa 3,90 (suka); dan tekstur 4,05 (suka). Nilai uji deskriptif pada atribut warna 4,55 (kuning sangat cerah); aroma 4,35 (khas mangga); rasa 4,25 (manis); dan tekstur 4,30 (tidak keras), serta pada uji kimia diperoleh nilai kadar air 13,53%, kadar abu 1,51%, kadar protein 14,68%, kadar lemak 16,50%, karbohidrat 53,78% energi 467,13 Kkal, dan kekerasan 1155,33 gF. Berdasarkan nilai kimia yang diperoleh tersebut, produk ini digolongkan pada *snack bar*.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, peneliti menyarankan untuk perlu dilakukan uji umur simpan untuk mengetahui daya tahan produk selama penyimpanan.