

BAB VI : PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian pengembangan produk yang telah dilakukan dengan judul “Pengembangan Produk *Snack bar* Tepung Pisang Kepok (*Musa X Paradisiaca L.*) Dengan Substitusi Tepung Tempe (*Rhizopus Oryzae*) Sebagai Selingan Untuk Atlet Daya Tahan” dengan membuat 4 taraf perlakuan yaitu F0 (formula kontrol), F1 (substitusi 20% tepung tempe), F2 (substitusi 45% tepung tempe), dan F3 (substitusi 55% tepung tempe) dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Hasil uji hedonik dan mutu hedonik *snack bar* tepung pisang kepok dengan substitusi tepung tempe diperoleh bahwa F3 lebih disukai panelis dibandingkan F1 dan F2 (di luar formula kontrol) dengan karakteristik warna krem, beraroma agak harum, rasa agak manis, dan bertekstur agak lembut.
2. Hasil uji kandungan gizi *snack bar* tepung pisang kepok dengan substitusi tepung tempe menunjukkan bahwa F1 memiliki skor terbaik dibandingkan dengan F2 dan F3 (di luar formula kontrol).
3. F1 dengan substitusi tepung tempe 20% terpilih sebagai formula terbaik dinilai berdasarkan tingkat kesukaan panelis dengan mempertimbangkan daya terima dan kandungan gizinya.
4. Semua formula dapat menjadi alternatif yang layak dengan kandungan gizinya masih berada pada kisaran yang relatif sebanding dengan F1 dan memenuhi kriteria mutu yang diharapkan.

6.2 Saran

1. Penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan uji kandungan serat pangan secara laboratorium, karena pada penelitian ini nilai serat pangan masih dihitung secara teoritis. Pengujian langsung diperlukan agar hasil analisis gizi produk lebih akurat dan dapat digunakan sebagai acuan pengembangan produk pangan fungsional..
2. Disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan yang berfokus pada uji umur simpan produk *snack bar* guna mengetahui masa simpan optimalnya, baik dari aspek mutu fisik (warna, tekstur, dan aroma) maupun mutu kimia (kadar air, kadar lemak, serta potensi terjadinya kerusakan). Penelitian tersebut juga penting untuk memastikan keamanan produk selama penyimpanan.
3. Diperlukan adanya penelitian lebih lanjut secara klinis untuk melihat potensi *snack bar* tepung pisang kepok dengan substitusi tepung tempe sebagai cemilan sehat bagi atlet daya tahan sebelum langsung diintervensi kepada kelompok sasaran.
4. Penelitian berikutnya dapat mengeksplorasi bahan pangan lokal lain yang tinggi protein atau serat sebagai alternatif tambahan formulasi, agar nilai gizi dan fungsional produk semakin optimal