

BAB 5

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Terdapat pengaruh proporsi tepung pisang kepok dan tepung ikan gabus terhadap karakteristik kimia kadar protein *food bar*. Kadar protein yang dihasilkan pada *food bar* tepung pisang kepok dan tepung ikan gabus belum memenuhi standar yang disyaratkan untuk pangan darurat.
2. Terdapat pengaruh proporsi tepung pisang kepok dan tepung ikan gabus terhadap karakteristik kimia kadar air *food bar*. Kadar air yang dihasilkan pada *food bar* tepung pisang kepok dan tepung ikan gabus belum memenuhi standar yang disyaratkan untuk pangan darurat.
3. Tidak terdapat pengaruh proporsi tepung pisang kepok dan tepung ikan gabus terhadap karakteristik kimia energi total *food bar*. Energi total yang dihasilkan pada *food bar* tepung pisang kepok dan tepung ikan gabus belum memenuhi standar yang disyaratkan untuk pangan darurat.
4. Terdapat pengaruh proporsi tepung pisang kepok dan tepung ikan gabus terhadap karakteristik organoleptik kenampakan *food bar*. Proporsi tepung pisang kepok dan tepung ikan gabus mempengaruhi kenampakan pada *food bar* yang cenderung lebih gelap dibandingkan dengan kontrol.
5. Tidak terdapat pengaruh proporsi tepung pisang kepok dan tepung ikan gabus terhadap karakteristik organoleptik tekstur *food bar*.
6. Terdapat pengaruh proporsi tepung pisang kepok dan tepung ikan gabus terhadap karakteristik organoleptik aroma *food bar*. Semakin tinggi proporsi tepung ikan gabus yang digunakan, aroma yang dihasilkan semakin amis.
7. Terdapat pengaruh proporsi tepung pisang kepok dan tepung ikan gabus terhadap karakteristik organoleptik citarasa *food bar*. Peningkatan proporsi

tepung ikan gabus menyebabkan penurunan tingkat penerimaan terhadap citarasa.

8. Terdapat pengaruh proporsi tepung pisang kepok dan tepung ikan gabus terhadap karakteristik organoleptik kesukaan keseluruhan *food bar*. Semakin meningkat proporsi tepung ikan gabus pada *food bar*, daya terima kesukaan keseluruhan menurun.
9. Berdasarkan syarat EFP *bar* dan karakteristik organoleptik, formulasi yang direkomendasikan sebagai alternatif pangan darurat adalah F2 dengan proporsi tepung pisang kepok 80% dan tepung ikan gabus 20%.

5.2 Saran

Pada penelitian selanjutnya disarankan melakukan penelitian lanjutan mengenai penggunaan bahan-bahan yang memiliki kandungan tinggi kalori dan kadar air rendah pada produk *food bar* agar dapat memenuhi syarat pangan darurat serta perlu adanya pengujian kadar lemak, karbohidrat, serta uji daya simpan agar sesuai standar pangan darurat. Selain itu, perlu dilakukan penyangraian bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian untuk mengurangi kadar air.