

BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

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

- a. Terdapat pengaruh penambahan tepung udang rebon terhadap karakteristik kimia kadar karbohidrat *snack bar*. Kadar karbohidrat mengalami penurunan yang dipengaruhi oleh tingginya kadar protein pada tepung udang.
- b. Terdapat pengaruh penambahan tepung udang rebon terhadap karakteristik kimia kadar protein *snack bar*. Kadar protein cenderung meningkat seiring bertambahnya persentase tepung udang rebon.
- c. Tidak terdapat pengaruh penambahan tepung udang rebon terhadap karakteristik kimia kadar lemak *snack bar*.
- d. Tidak terdapat pengaruh penambahan tepung udang rebon terhadap karakteristik kimia kadar air *snack bar*.
- e. Tidak terdapat pengaruh penambahan tepung udang rebon terhadap karakteristik kimia kadar abu *snack bar*.
- f. Terdapat pengaruh penambahan tepung udang rebon terhadap karakteristik fisik tingkat kekerasan *snack bar*. Tingkat kekerasan cenderung mengalami peningkatan seiring dengan bertambahnya persentase tepung udang rebon.
1. Terdapat pengaruh penambahan tepung udang rebon terhadap karakteristik organoleptik kenampakan *snack bar*. Semakin tinggi penambahan tepung udang rebon, kenampakan yang dihasilkan semakin gelap.
- g. Terdapat pengaruh penambahan tepung udang rebon terhadap karakteristik organoleptik aroma *snack bar*. Semakin tinggi penambahan tepung udang rebon, aroma yang dihasilkan semakin amis.

- h. Terdapat pengaruh penambahan tepung udang rebon terhadap karakteristik organoleptik tekstur *snack bar*. Semakin tinggi penambahan tepung udang rebon, tekstur yang dihasilkan semakin kompak.
- i. Terdapat pengaruh penambahan tepung udang rebon terhadap karakteristik organoleptik cita rasa *snack bar*. Semakin tinggi penambahan tepung udang rebon, cita rasa yang dihasilkan semakin tidak disukai.
- j. Terdapat pengaruh penambahan tepung udang rebon terhadap karakteristik organoleptik *aftertaste snack bar*. Semakin tinggi penambahan tepung udang rebon, *aftertaste* yang dihasilkan agak nyata.
- k. Terdapat pengaruh penambahan tepung udang rebon terhadap karakteristik organoleptik kesukaan keseluruhan *snack bar*. Semakin tinggi penambahan tepung udang rebon, kesukaan keseluruhan yang dihasilkan semakin tidak disukai.
- l. *Snack bar* tepung gaplek dengan penambahan tepung udang rebon dapat diterima oleh atlet sepak bola.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat di sampaikan saran sebagai berikut:

- a. Penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan proses penyangraian terhadap tepung gaplek guna menurunkan kadar air pada bahan baku agar dapat memenuhi standar SNI.
- b. Penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan pencucian pada udang rebon agar dapat mengurangi kotoran seperti kerikil dan pasir pada udang rebon agar kadar abu dalam produk dapat memenuhi standar SNI.
- c. Penelitian selanjutnya disarankan untuk mengujikan daya terima sesuai dengan takaran saji produk untuk mengetahui penerimaan produk pada porsi konsumsi yang sesuai takaran saji tersebut.
- d. Penelitian selanjutnya juga dapat mengintervensi produk *snack bar* tepung gaplek dengan penambahan tepung udang rebon pada atlet sepak bola.