

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. H0: Tidak ada pengaruh proporsi tepung kacang kedelai dan kacang hijau terhadap karakteristik kimia kalium *snack bar*
2. H0: Tidak ada pengaruh proporsi tepung kacang kedelai dan kacang hijau terhadap karakteristik kimia natrium *snack bar*
3. H0: Tidak ada pengaruh proporsi tepung kacang kedelai dan kacang hijau terhadap karakteristik fisik tesktur *snack bar*
4. Ha: Ada pengaruh proporsi tepung kacang kedelai dan kacang hijau berpengaruh pada karakteristik organoleptik kenampakan *snack bar*
5. H0: Tidak ada pengaruh proporsi tepung kacang kedelai dan kacang hijau terhadap karakteristik organoleptik aroma *snack bar*
6. H0: Tidak ada pengaruh proporsi tepung kacang kedelai dan kacang hijau terhadap karakteristik organoleptik citarasa *snack bar*
7. Ha: Ada pengaruh proporsi tepung kacang kedelai dan kacang hijau terhadap karakteristik organoleptik tekstur *snack bar*
8. H0: Tidak ada pengaruh proporsi tepung kacang kedelai dan kacang hijau terhadap karakteristik organoleptik kesukaan keseluruhan *snack bar*

5.2 Saran

Saran dari penelitian ini yaitu optimalisasi saat pengolahan pada bagian pembuatan *snack bar* lebih baik pembentukan *snack bar* dipotong bersamaan, tidak di cetak satu persatu, selain itu dilakukannya penyangraian pada tepung kedelai dan tepung kacang hijau agar kadar air sedikit menurun.