

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Ada pengaruh perbandingan tepung pisang ambon dan tepung kedelai pada kadar kalium *Snack Bar* karena penggunaan tepung pisang ambon dan tepung kedelai secara signifikan meningkatkan kadar kalium.
2. Tidak ada pengaruh perbandingan tepung pisang ambon dan tepung kedelai pada kadar natrium *Snack Bar*.
3. Tidak ada pengaruh perbandingan tepung pisang ambon dan tepung kedelai pada kadar air *Snack Bar*.
4. Ada pengaruh perbandingan tepung pisang ambon dan tepung kedelai pada karakteristik organoleptik kenampakan *Snack Bar* karena penggunaan tepung pisang ambon secara signifikan menurunkan skor kenampakan.
5. Tidak ada pengaruh perbandingan tepung pisang ambon dan tepung kedelai pada karakteristik organoleptik tekstur *Snack Bar*.
6. Tidak ada pengaruh perbandingan tepung pisang ambon dan tepung kedelai pada karakteristik organoleptik citarasa *Snack Bar*.
7. Ada pengaruh perbandingan tepung pisang ambon dan tepung kedelai pada karakteristik organoleptik aftertaste *Snack Bar* karena penggunaan tepung kedelai secara signifikan menurunkan skor *aftertaste*.
8. Tidak ada pengaruh perbandingan tepung pisang ambon dan tepung kedelai pada karakteristik organoleptik kesukaan keseluruhan *Snack Bar*. Untuk formulasi terpilih yaitu SB3 karena dapat memenuhi kecukupan kalium dalam 10% total kebutuhan makanan selingan, yaitu 7.76 % dalam saran penyajian 50gr sekali makan dan lebih baik jika dilihat dari aspek mutu organoleptik dalam hal aftertaste dan tidak berbeda nyata dibandingkan dengan SB1.

5.2 Saran

Saran untuk penelitian selanjutnya, maka saran yang didapatkan sebagai berikut :

1. Perlu adanya pengecekan bahan yang digunakan yang digunakan untuk menentukan produk akhir kadar air.
2. Perlu adanya perbaikan formulasi lebih lanjut untuk memenuhi standar *Snack Bar* dalam hal kadar air.