

## **BAB 5**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Dari hasil penelitian yang telah dilaksanakan terkait penelitian mengenai pengaruh proporsi tepung ikan cakalang dan tepung kacang merah pada karakteristik kimia dan organoleptik *food bar mocaf* sebagai berikut :

1. Ada pengaruh pengaruh proporsti tepung ikan cakalang, tepung kacang merah pada karakteristik kimia kadar air *food bar mocaf*.
2. Ada pengaruh proporsi tepung ikan cakalang, tepung kacang merah pada karakteristik kimia kadar abu *food bar mocaf*.
3. Ada pengaruh proporsi tepung ikan cakalang, tepung kacang merah pada karakteristik kimia kadar lemak *food bar mocaf*.
4. Ada pengaruh proporsi tepung ikan cakalang, tepung kacang merah pada karakteristik kimia kadar protein *food bar mocaf*.
5. Tidak ada pengaruh proporsi tepung ikan cakalang, tepung kacang merah pada karakteristik kimia kadar karbohidrat *food bar mocaf*.
6. Tidak ada pengaruh proporsi tepung ikan cakalang, tepung kacang merah pada karakteristik kimia kadar kalori *food bar mocaf*.
7. Ada pengaruh proporsi tepung ikan cakalang, tepung kacang merah pada karakteristik organoleptik kenampakan *food bar mocaf*.
8. Ada pengaruh proporsi tepung ikan cakalang, tepung kacang merah pada karakteristik organoleptik aroma *food bar mocaf*.
9. Ada pengaruh proporsi tepung ikan cakalang, tepung kacang merah pada karakteristik organoleptik tekstur *food bar mocaf*.
10. Ada pengaruh proporsi tepung ikan cakalang, tepung kacang merah pada karakteristik organoleptik citarasa *food bar mocaf*.
11. Ada pengaruh proporsi tepung ikan cakalang, tepung kacang merah pada karakteristik organolpetik kesukaan keseluruhan *food bar mocaf*.

## **5.2 Saran**

Berdasarkan temuan penelitian, berikut adalah saran untuk pengembangan dan penelitian lanjutan:

1. Pada penelitian selanjutnya dapat dilakukan adanya pengujian terkait uji fisik terhadap produk *food bar mocaf*.
2. Pada penelitian selanjutnya dapat dilakukan untuk pengoptimalan kadar air agar hasilnya tidak terlalu tinggi sehingga dapat memperpanjang daya simpan produk.
3. Pada penelitian selanjutnya dapat dilakukan pengujian analisis kalori secara langsung sehingga tidak terjadi bias.