

BAB 5

KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

- a. Ada pengaruh penambahan tepung teri nasi dan tepung kedelai terhadap karakteristik kimia kadar air pada *snack bar*.
- b. Ada pengaruh penambahan tepung teri nasi dan tepung kedelai terhadap karakteristik kimia kadar kalsium pada *snack bar*.
- c. Ada pengaruh penambahan tepung teri nasi dan tepung kedelai terhadap karakteristik kimia kadar protein pada *snack bar*.
- d. Tidak ada pengaruh penambahan tepung teri nasi dan tepung kedelai terhadap karakteristik fisik kekerasan (*hardness*) pada *snack bar*.
- e. Tidak ada pengaruh penambahan tepung teri nasi dan tepung kedelai terhadap mutu organoleptik kenampakan *snack bar*.
- f. Ada pengaruh penambahan tepung teri nasi dan tepung kedelai terhadap mutu organoleptik aroma *snack bar*.
- g. Tidak ada pengaruh penambahan tepung teri nasi dan tepung kedelai terhadap mutu organoleptik tekstur *snack bar*.
- h. Ada pengaruh penambahan tepung teri nasi dan tepung kedelai terhadap mutu organoleptik citarasa *snack bar*.
- i. Ada pengaruh penambahan tepung teri nasi dan tepung kedelai terhadap mutu organoleptik kesukaan keseluruhan *snack bar*.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, saran yang diberikan sebagai berikut :

1. Pada uji kimia terhadap kadar air *snack bar* perlu pengaturan penambahan tepung teri nasi dan tepung kedelai yang tepat agar kadar air sesuai standar dan daya simpan *snack bar* lebih baik.
2. Pada uji organoleptik terhadap *snack bar* perlu inovasi pada warna karena perubahan penambahan tepung belum cukup meningkatkan daya tarik kenampakan produk.