

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Terdapat perbedaan daya terima *snack bar* kacang kedelai substitusi tepung beras merah dan *puree* pisang kepok meliputi aroma, rasa dan tekstur. Pada parameter warna tidak terdapat perbedaan nyata.
2. Terdapat perbedaan kandungan proksimat (kadar air, abu, protein, lemak, dan karbohidrat) antara formula kontrol dan formula terpilih *snack bar* kacang kedelai substitusi tepung beras merah dan *puree* pisang kepok.
4. Tidak terdapat perbedaan kandungan energi antara formula kontrol dan formula terpilih *snack bar* kacang kedelai substitusi tepung beras merah dan *puree* pisang kepok.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, maka saran yang disampaikan untuk peneliti selanjutnya, yaitu:

1. Melakukan penelitian lanjutan untuk meningkatkan daya terima dari parameter warna, aroma, rasa dan tekstur pada *snack bar* kacang kedelai substitusi tepung beras merah dan *puree* pisang kepok

2. Penelitian selanjutnya disarankan untuk menurunkan kadar air agar memenuhi standar mutu *snack bar*, upaya tersebut dapat dilakukan dengan mengoptimalkan suhu dan waktu pemanggangan.
3. Penelitian selanjutnya disarankan untuk meningkatkan kandungan protein agar memenuhi standar mutu SNI, upaya tersebut dilakukan dengan meningkatkan proporsi bahan sumber protein atau penambahan isolate protein nabati.