

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian penggunaan tepung biji alpukat memberikan pengaruh nyata terhadap kadar protein, serat kasar dan nilai kalori *snack bar*. Kadar protein cenderung menurun ketika semakin banyak tepung biji alpukat yang digunakan. Sedangkan dengan kadar serat kasar dan nilai kalori semakin meningkat tepung biji alpukat yang ditambahkan, kadar serat kasar dan nilai kalori cenderung meningkat. Berdasarkan uji hedonik, tingkat kesukaan panelis terhadap parameter warna dan tekstur cenderung meningkat seiring bertambahnya jumlah tepung biji alpukat. Sedangkan terhadap parameter rasa, aroma dan *overall* cenderung menurun seiring bertambahnya jumlah tepung biji alpukat. Perlakuan *snack bar* tepung beras merah dan kacang merah 90% dengan tepung biji alpukat 10% mendapatkan penilaian kesukaan tertinggi dari parameter rasa (6,42), aroma (7,13) dan *overall* (6,71) serta ditetapkan sebagai produk terpilih. Hasil analisis kimia terhadap produk terpilih didapatkan kadar air 6,27%, kadar abu 3,82%, kadar lemak 16,29%, kadar karbohidrat 57,94%, kadar protein 15,69%, kadar serat kasar 10,18% dan nilai kalori 441,09 kkal.

B. Saran

Perlu dilakukan pengembangan formulasi penambahan tepung biji alpukat untuk meningkatkan preferensi panelis terhadap atribut sensori produk terutama rasa dan aroma. Pengembangan formulasi dapat dilakukan seperti halnya menambahkan rempah-rempah pada produk *snack bar* agar menghasilkan sensori yang lebih baik dan disukai, namun tetap mempertahankan kandungan kimia *snack bar* yang sudah sesuai dengan standar.