

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh berdasarkan hasil analisis produk *snack bar* kedelai hitam dengan penambahan cangkang udang sebagai alternatif kudapan bagi remaja obesitas adalah sebagai berikut:

- a. Formulasi *snack bar* kedelai hitam dengan penambahan cangkang udang didapatkan hasil dari *trial and error* dengan perbandingan tepung kedelai hitam dan tepung cangkang udang menghasilkan 5 formulasi yaitu F0 0:0, F1 25:2,5, F2 50:5, F3 75:7,5, dan F4 100:10. Uji organoleptik hedonik dan mutu hedonik dilakukan kepada panelis untuk mendapatkan formulasi terpilih. Formulasi *snack bar* yang terpilih adalah formulasi F1 25:2,5.
- b. Perbandingan penggunaan tepung kedelai hitam dan tepung cangkang udang setiap formulasi memberikan pengaruh nyata terhadap uji hedonik *snack bar* parameter warna, aroma, dan rasa ($p < 0.05$), dan tidak pengaruh nyata terhadap uji hedonik *snack bar* parameter tekstur ($p > 0.05$).
- c. Perbandingan penggunaan tepung kedelai hitam dan tepung cangkang udang setiap formulasi memberikan pengaruh nyata terhadap uji mutu hedonik *snack bar* parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur ($p < 0.05$).
- d. Kandungan gizi per 100 gram formulasi terpilih yaitu formulasi F1 memiliki kandungan energi 425,95 kkal, protein 15,975 gram, lemak 14,49 gram, karbohidrat 57,91 gram, kadar air 7,74 gram, kadar abu 3,885 gram.
- e. Kandungan serat pangan per 100 gram formulasi terpilih (F1) sebesar 9,665 gram telah memenuhi syarat klaim kudapan (*snack*) kaya serat yaitu minimal kandungan serat pangan 6% dalam produk padat.
- f. Satu kemasan takaran saji *snack bar* kedelai hitam dengan penambahan cangkang udang F1 yaitu sebesar 25 gram mengandung 106,49 kkal

energi, 3,99 gram protein, 3,62 gram lemak, 14,48 gram karbohidrat, dan 2,42 gram serat pangan.

V.2 Saran

- a. Penelitian ini memerlukan penelitian lanjutan terkait efektivitas produk *snack bar* kedelai hitam dengan penambahan cangkang udang terhadap kadar lemak tubuh secara *in vivo* dan uji umur simpan serta sifat fisik (kekerasan) pada *snack bar* kedelai hitam dengan penambahan cangkang udang.
- b. Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomi cangkang udang dan kedelai hitam serta dapat membantu perekonomian masyarakat dengan memanfaatkan limbah yang bermanfaat untuk kesehatan.
- c. Penelitian yang dilakukan ini diharapkan dapat menjadi inovasi terhadap pengembangan produk kudapan lainnya agar menghasilkan produk yang berkualitas dan bermanfaat bagi kesehatan.
- d. Penggunaan cangkang udang dan kedelai hitam dapat dipertimbangkan kegunaannya sebagai bahan pada pembuatan produk kudapan sehingga menghasilkan produk yang kaya akan serat pangan.