

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Beberapa kesimpulan yang didapatkan berdasarkan penelitian *Food Bar* Tepung Mocaf, Tepung Kelor, dan Tepung Ikan Kembung Sebagai EFP Bagi Anak Autis Pada Kondisi Bencana adalah sebagai berikut.

- a. Uji kadar air yang dilakukan pada produk *food bar* kali ini menunjukkan bahwa semakin tinggi jumlah tepung ikan kembung yang ditambahkan, maka akan semakin tinggi pula kadar airnya. Namun demikian, variasi perlakuan tidak menyatakan adanya pengaruh terhadap kadar air *food bar* ($p=0,07$).
- b. Uji kadar abu yang dilakukan pada produk *food bar* kali ini menunjukkan bahwa semakin tinggi jumlah tepung ikan kembung yang ditambahkan, maka akan semakin tinggi pula kadar abunya. Hasil uji ANOVA menunjukkan bahwa variasi perlakuan berpengaruh secara nyata terhadap kadar abu *food bar* ($p=0,029$). Uji lanjutan menggunakan uji *Duncan* menunjukkan adanya perbedaan kadar abu yang nyata pada F1 dan F3 serta F2 dan F3.
- c. Uji kadar lemak yang dilakukan menunjukkan bahwa tidak ada pengaruh perlakuan terhadap kadar lemak *food bar* yang dibuktikan dengan hasil uji ANOVA sebesar *p value* 0,087.
- d. Uji kadar protein yang dilakukan pada produk *food bar* kali ini menunjukkan bahwa semakin tinggi jumlah tepung ikan kembung yang ditambahkan, maka akan semakin tinggi pula kadar proteinnya. Hasil uji ANOVA menunjukkan bahwa variasi perlakuan berpengaruh secara nyata terhadap kadar protein *food bar* ($p=0,001$). Hasil uji *Duncan* menunjukkan adanya perbedaan nyata terhadap kadar protein *food bar*, antara F1, F2, dan F3 saling berpengaruh secara nyata.
- e. Uji kadar karbohidrat yang dilakukan pada produk *food bar* kali ini menunjukkan bahwa semakin tinggi jumlah tepung MOCAF yang

ditambahkan, maka akan semakin tinggi pula kadar karbohidrat nya. Hasil uji ANOVA menunjukkan bahwa variasi perlakuan berpengaruh secara nyata terhadap kadar karbohidrat *food bar* ($p=0,003$). Hasil uji *Duncan* menunjukkan adanya perbedaan nyata terhadap kadar protein *food bar*, antara F1, F2, dan F3 saling berpengaruh secara nyata.

- f. Penurunan konsentrasi jumlah tepung ikan kembung, mulai dari F1 hingga F3, cenderung meningkatkan tingkat penerimaan panelis. Hasil analisis uji organoleptik menunjukkan bahwa adanya pengaruh yang nyata variasi perlakuan terhadap warna, aroma, dan tekstur ($p<0,05$).
- g. Penentuan formulasi terpilih dengan menggunakan metode eksponensial menunjukkan bahwa F3 merupakan formulasi terpilih. Perhitungan dengan metode eksponensial menggunakan acuan hasil uji proksimat serta uji organoleptik.

V.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, berikut merupakan saran yang dapat menjadi bahan pertimbangan dalam penelitian lanjutan.

- a. Perlu adanya uji fisik serta aktivitas antioksidan (terutama karena penggunaan tepung daun kelor) pada sampel terpilih untuk dikaitkan dengan perannya dalam menjaga imunitas anak autis pada kondisi bencana
- b. Pangan darurat dengan bentuk *food bar* kali ini termasuk ke dalam produk IMF karena kadar air yang cukup tinggi. Maka dari itu, untuk mencegah kerusakan selama penyimpanan atau distribusi, perlu adanya penggunaan *silica gel oxyfree*.
- c. Agar pangan darurat lebih rendah kadar airnya, maka pada penelitian lanjutan, proses pemanggangan *food bar* dapat memperbesar luas permukaan produk agar lebih banyak kadar air yang berkurang. Selain itu, untuk mengetahui apakah produk aman dikonsumsi sebagai pangan darurat, maka perlu dilakukan uji lanjutan daya simpan.