

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **V.1 Kesimpulan**

Hasil penelitian *snack bar* berbasis tepung tempe dan tepung biji kurma dapat disimpulkan sebagai berikut:

- a. Kandungan proksimat tepung tempe terdiri atas 4.8% air, 1.9% abu, 51.2% protein, 25.8% lemak dan 16.2 karbohidrat. Sementara itu, tepung biji kurma mengandung 7.01% air, 1.4% abu, 10.5% protein, 18.4% lemak dan 62% karbohidrat. Selanjutnya, aktivitas antioksidan tepung tempe dan tepung biji kurma berturut-turut yaitu 2344.21 ppm dan 107.48 ppm.
- b. Berdasarkan uji parametrik menggunakan analisis varian (ANOVA) proporsi tepung tempe dan tepung biji kurma berpengaruh sangat signifikan ( $p<0.01$ ) terhadap sifat kimia produk yang meliputi kadar air ( $p=0.005$ ), kadar abu ( $p=0.005$ ), kadar protein ( $p=0.000$ ), kadar lemak ( $p=0.000$ ), kadar karbohidrat ( $p=0.000$ ), energi ( $p=0.000$ ) dan aktivitas antioksidan produk *snack bar* ( $p=0.000$ ).
- c. Berdasarkan uji non parametrik menggunakan uji Kruskal-Wallis, proporsi tepung tempe dan tepung biji kurma berpengaruh signifikan ( $p<0.05$ ) terhadap parameter rasa ( $p=0.039$ ) dan sangat signifikan ( $p<0.01$ ) terhadap parameter aroma ( $p=0.005$ ), tekstur ( $p=0.000$ ), dan Meskipun demikian, proporsi tepung tempe dan tepung biji kurma tidak memberikan pengaruh signifikan ( $p\geq0.05$ ) terhadap warna *snack bar* ( $p=0.093$ ).
- d. Berdasarkan analisis pengambilan keputusan menggunakan metode De Garmo, produk F4 dengan proporsi 25% tepung biji kurma dan 75% tepung tempe merupakan formulasi terbaik dengan nilai indeks efektivitas tertinggi sebesar 0.66.

## V.2 Saran

Berikut adalah beberapa saran pengembangan produk *snack bar* berbasis tepung tempe dan tepung tempe untuk penelitian lanjutan:

- a. Menggunakan varietas buah kurma yang memiliki aktivitas antioksidan yang lebih kuat seperti Red Sayer. Selain itu, disarankan menggunakan biji kurma dalam bentuk ekstrak untuk meningkatkan konsentrasi senyawa fenolik sehingga aktivitas antioksidan dapat lebih kuat.
- b. Menambahkan metode analisis aktivitas antioksidan seperti ABTS dan FRAP agar mendapatkan gambaran kekuatan antioksidan dengan lebih menyeluruh.
- c. Melakukan uji intervensi untuk membuktikan efektivitas produk secara langsung pada sistem tubuh manusia.