

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil penelitian menunjukkan terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan proporsi tepung biji dan tepung ikan kembung terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar serat kasar, kadar karbohidrat, nilai kalori dan tekstur. Namun tidak terdapat interaksi yang nyata terhadap kadar pati dan amilosa dalam *snack bar* RUTF.
2. Hasil analisis perlakuan terbaik yaitu pada kombinasi perlakuan proporsi tepung biji durian dan tepung ikan kembung (85% dan 15%). Adapun hasil yang diperoleh antara lain kadar air 2,88%; kadar abu 4,01%; kadar protein 41,53%; kadar lemak 44,84%; kadar serat kasar 26,23%; kadar pati 43,74%; kadar amilosa 20,33; kadar karbohidrat 9,60%; tekstur kekerasan 134,2gf; dan kalori 696 kal.
3. Hasil analisis uji lanjutan terbaik yaitu kadar serat pangan 4,07%; kadar daya cerna protein 91,04%; kadar kalsium 362,63 mg; kadar zinc 5,1 mg; kadar zat besi 13,07 mg; nilai kalori 5634,19 kal/g; dan a_w 0,515%.
4. Hasil analisis finansial harga *snack bar* RUTF yaitu Rp 12.500/pcs dengan *payback periode* dalam jangka 1 tahun dan BEP 31,86%

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang *snack bar* RUTF dengan perlakuan proporsi tepung biji dan tepung ikan kembung untuk mengetahui umur simpan produk.
2. Perlu dilakukan penemuan formulasi terbaru guna membantu menghilangkan aroma amis pada *snack bar*.
3. Perlu dilakukan analisis vitamin dan lanjut ke community trial guna menjamin kandungan nutrisi serta menilai efektivitas dalam menanggulangi malnutrisi