

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

- 1) Pengembangan tepung tempe dan bayam hijau (*Amaranthus Tricolor L*) sebagai bahan substitusi pepaya sandwich biscuit memberikan pengaruh terhadap mutu kimia (kadar air dan kadar abu). Kadar air terendah terdapat pada perlakuan P3 sebesar 9,5% dan kadar air tertinggi terdapat pada perlakuan P1 sebesar 9,7%. Sedangkan kadar abu tertinggi terdapat pada perlakuan P1 sebesar 2,8% dan terendah pada perlakuan P3 sebesar 2,6%.
- 2) Pengembangan tepung tempe dan bayam hijau (*Amaranthus Tricolor L*) sebagai bahan substitusi pepaya sandwich biscuit memberikan pengaruh terhadap kadar zat gizi (kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat). Kadar protein tertinggi terdapat pada perlakuan P3 sebesar 5,3g/100g, kadar lemak tertinggi pada perlakuan P3 sebesar 2,6g/100g dan kadar karbohidrat tertinggi pada perlakuan P1 sebesar 80,4g/100g.
- 3) Pengembangan tepung tempe dan bayam hijau (*Amaranthus Tricolor L*) sebagai bahan substitusi pepaya sandwich biscuit memberikan pengaruh terhadap mutu organoleptik yaitu Rasa. Rasa yang paling disukai pada perlakuan P1 yang memiliki nilai rata-rata 3,36.
- 4) Formulasi terbaik dari pengembangan tepung tempe dan bayam hijau (*Amaranthus Tricolor L*) sebagai bahan substitusi pepaya sandwich biscuit yaitu didapatkan dari perlakuan P1 dengan ranking variabel tertinggi antara lain rasa, zat besi dan protein.

B. Saran

Pengembangan tepung tempe dan bayam hijau (*Amaranthus Tricolor L*) sebagai bahan substitusi pepaya sandwich biscuit pada taraf perlakuan P1 dapat dijadikan salah satu snack bagi remaja putri anemia, namun perlu penyempurnaan produk dengan hasil bentuk yang semakin baik dan diharapkan dengan studi penelitian ini dapat menjadi referensi dalam pencegahan anemia pada remaja putri melalui makanan berupa makanan selingan yang sehat dan bergizi bagi remaja putri anemia.

