

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada *snack bar* dengan bahan baku tepung kacang hijau dan tepung jagung pada berbagai dapat disimpulkan:

1. Tingkat perbandingan tepung kacang hijau dan tepung jagung terhadap karakteristik *snack bar* yang dihasilkan memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, nilai kekerasan, serta uji warna pada uji organoleptik. Tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap pada uji aroma, tekstur dan rasa pada uji organoleptik.
2. Perlakuan terbaik produk *snack bar* pada penelitian ini berdasarkan nilai gizi produk adalah pada perlakuan A dengan perbandingan tepung kacang hijau 70% dan tepung jagung 30% dengan karakteristik kadar air 27,11%, kadar abu 1,96%, kadar protein 15,36%, kadar lemak 14,30%, kadar karbohidrat *by difference* 41,14%, serat kasar 7,19%, energi 354,72 kkal/100g, kekerasan 37,05 N/cm². Dan dengan nilai rata-rata organoleptik terhadap aroma 3,90 (suka) warna 3,50 (suka) tekstur 3,55 (suka) dan rasa 3,65 (suka).

5.2 Saran

1. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan bahwa kandungan kadar air pada *snack bar* belum memenuhi standar yang ada, untuk itu perlu dilakukan upaya penurunan kadar air produk.
2. Dalam penelitian lanjutan pada *snack bar* perbandingan tepung kacang hijau dan tepung jagung perlu dilakukan pengujian asam amino yang terkandung pada produk ini untuk melihat kelengkapan asam amino produk.