

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian yang telah dilakukan didapatkan beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Tingkat perbandingan tepung bekatul dan tepung kacang hijau dapat meningkatkan nilai kekerasan, kadar abu, kadar lemak, kadar karbohidrat, total energi dan kadar serat pangan. Tetapi dapat menurunkan kadar air, dan kadar protein *snack bar* yang dihasilkan.
2. Berdasarkan karakteristik sensoris uji organoleptik terhadap penerimaan produk *snack bar* dipilih produk terbaik yaitu perlakuan B dengan perbandingan 60 g tepung kacang hijau berbanding 40 g tepung bekatul. Karakteristik terhadap perlakuan B yaitu nilaiwarna 3,83 (suka), aroma 3,93 (suka), rasa 3,6 (suka), dan tekstur 3,8 (suka).

### 5.2 Saran

Untuk penelitian lebih lanjut dilakukan pengujian antioksidan pada tepung bekatul dan pengaruh nilai antioksidan pada produk *snack bar* yang dihasilkan serta mencari alternatif lain untuk memperbaiki rasa dan tekstur dari *snack bar*.