

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Pencampuran tepung gandum SO₁₀ dan tepung kedelai dalam pembuatan *snack bar* meningkatkan kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar serat pangan dan kekerasan *snack bar* yang dihasilkan. Tetapi menurunkan kadar air, kadar abu dan nilai energi.
2. Berdasarkan hasil analisis sifat fisik-kimia dan organoleptik terhadap penerimaan produk *snack bar* sebagai produk terbaik adalah perlakuan D, yaitu *snack bar* dengan pencampuran tepung gandum SO₁₀ 50% dan tepung kedelai 50% dengan hasil analisis sifat fisik-kimia menghasilkan nilai rata-rata kadar air 22,36%, kadar abu 1,98%, kadar lemak 12,77%, kadar protein 17,30%, kadar karbohidrat 45,32%, kadar energi 380,36 kkal/100g, kadar serat pangan 19,19%, kekerasan 146,38 N/cm², angka lempeng total (ALT) $8,6 \times 10^3$ dan skor asam amino esensial metionin 64,28 dan lisin 112,2, dengan nilai rata-rata organoleptik yaitu warna 3,7, aroma 3,1, tekstur 3,3 dan rasa 3,2.

5.2 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian dengan memperbaiki rasa *snack bar* dengan ditambah flavor agar lebih disukai.
2. Perlu mengetahui umur simpan dan pengaruh penyimpanan terhadap kandungan gizi dan aspek keamanan pangan.
3. Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai kandungan vitamin, antioksidan dan mineral secara spesifik agar produk dapat bersaing dengan produk komersial yang telah ada.