

## BAB 6 : PENUTUP

### 6.1 Kesimpulan

1. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa F1 *Snack Bar* penambahan 65 gr bayam merah dan penambahan 35 tepung hati ayam paling disukai panelis. F1 memiliki karakteristik warna hijau pekat, aroma langu, rasa agak pahit, serta tekstur biasa/netral.
2. Kandungan zat gizi pada F1 *Snack Bar* penambahan 65 gr bayam merah dan penambahan 35 tepung hati ayam hingga F3 *Snack Bar* penambahan 75 gr bayam merah dan penambahan 25 tepung hati ayam. Dari ketiga perlakuan kadar air terendah terdapat pada F1 sebesar 22,91 % dan kadar air tertinggi pada F3 sebesar 27,42 %. Pada Kadar Abu terendah terdapat pada F1 sebesar 2,86 % dan kadar Abu tertinggi pada F3 sebesar 4,40 %. Pada Kandungan Karbohidrat terendah terdapat pada F3 sebesar 40,42 % dan kadar Abu tertinggi pada F1 sebesar 48,16 %. Pada kandungan protein terendah terdapat pada F1 sebesar 13,84 % dan kandungan protein tertinggi pada F3 sebesar 14,35 %. Pada kandungan lemak terendah terdapat pada F1 sebesar 12,24 % dan kandunagn lemak tertinggi pada F3 sebesar

113,39 %. Pada kandungan kalsium terendah terdapat pada F1 sebesar 110,96 mg/100 gr dan kandunagn kalsium tertinggi pada F3 sebesar 136,635 mg/100 gr Pada kandungan Zat besi terendah terdapat pada F1 sebesar 31 mg/100 gr dan kandunagn protein tertinggi pada F3 sebesar 59 mg/100 gr.

3. Formula terpilih diantara ketiga perlakuan adalah F1 *Snack Bar* Penambahan Tepung Bayam Merah dan Tepung Hati Ayam. F1 ditetapkan menjadi formula terpilih berdasarkan total skor uji hedonik sebesar 18,00. Dengan hasil uji zat gizi 241,97.

## 6.2 Saran

1. Dibutuhkan penelitian lebih lanjut untuk uji zat gizi mikro seperti zink yang dapat memenuhi kebutuhan zink pada balita stunting
2. Dibutuhkan penelitian lebih lanjut dapat dilakukan pengembangan produk *Snack Bar* dengan Penambahan Tepung Bayam Merah dan Tepung Hati Ayam agar dapat memenuhi syarat mutu produk dan Standar nasional Indonesia (SNI).
3. Disarankan untuk penelitian lebih lanjut agar lebih memperhatikan proses penepungan pada hati ayam dan dapat ditambahkan aromatik seperti daun pandan agar dapt menghilangkan bau amis pada hati ayam