

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. Perbedaan rasio tepung pisang kepok dan tepung kacang hijau memberikan pengaruh nyata terhadap kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar total gula, serta nilai atribut tekstur uji organoleptik pada *Food Bar* yang dihasilkan. Tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap kadar air, kadar serat kasar, nilai Aw, nilai TPC, nilai kekerasan, dan uji organoleptik atribut rasa, aroma dan warna pada *Food Bar* yang dihasilkan.
2. Perlakuan terbaik produk *Food Bar* pada penelitian ini adalah pada perlakuan D dengan rasio tepung pisang kepok 40% : tepung kacang hijau 60% dengan karakteristik kadar air sebesar 19,50%, kadar abu 2,00%, kadar protein 12,39%, kadar lemak 8,89%, kadar serat kasar 2,74%, kadar karbohidrat 57,22%, nilai energi 358,43 Kal, kadar gula total 59,97%, nilai Aw 0,62, kekerasan 162,39 N/cm², angka TPC 7×10^3 cfu/g, dan nilai rata-rata organoleptik sebesar 3,43 (suka). *Food Bar* formulasi D dapat digolongkan sebagai *Energy Bar*.

5.2 SARAN

1. Berdasarkan hasil yang diperoleh dari penelitian yang telah dilakukan, diketahui bahwa beberapa kandungan gizi pada *Food Bar* belum memenuhi standar yang ada, untuk itu perlu dilakukan upaya penyempurnaan agar *Food Bar* yang dihasilkan bisa memiliki kandungan gizi yang sesuai dengan syarat mutu yang berlaku serta dapat diterima secara organoleptik.
2. Dalam penelitian lanjutan terhadap *Food Bar* perbandingan tepung pisang kepok dan tepung kacang hijau diharapkan adanya pengujian terhadap indeks glikemik, produk, efek konsumsi terhadap produk, maupun teknik pengemasan yang sesuai untuk menambah umur simpan produk.