

## BAB 6 : PENUTUP

### 6.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian pengembangan produk yang telah dilakukan dengan judul “Pengembangan *Snack Bar* Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dengan Substitusi Tepung Ikan Patin (*Pangasius sp.*) Sebagai Cemilan Sehat bagi Remaja Anemia” dengan membuat 4 taraf perlakuan yaitu F0 (formula kontrol), F1 (substitusi 10% tepung ikan patin), F2 (substitusi 25% tepung ikan patin), dan F3 (substitusi 45% tepung ikan patin) dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Hasil uji hedonik dan mutu hedonik *snack bar* tepung kacang merah dengan substitusi tepung ikan patin diperoleh bahwa F3 sebagai formula paling disukai panelis. Namun, dari segi rasa F2 lebih disukai panelis dengan warna sedang, aroma agak harum, rasa agak manis, dan tekstur agak renyah.
2. Hasil uji kandungan gizi diperoleh bahwa F3 memiliki kandungan air dan karbohidrat lebih rendah dibandingkan F0, F1, dan F2, serta memiliki kandungan abu, protein, lemak, dan zat besi yang lebih tinggi dibandingkan F0, F1, dan F2.
3. F2 dengan substitusi tepung ikan patin 25% terpilih sebagai formula terbaik yang dinilai berdasarkan tingkat kesukaan panelis dengan mempertimbangkan daya terima dan kandungan gizinya. Kalimat gizi pada produk *snack bar* dengan formula terbaik adalah sumber zat besi.

### 6.2 Saran

1. Memperhatikan proses pembuatan tepung ikan patin agar mengurangi kandungan air yang terdapat dalam daging ikan patin sebelum dilakukan

pengeringan, untuk mendapatkan tepung ikan patin yang sesuai dengan karakteristiknya

2. Memperhatikan cetakan yang digunakan, agar ketebelan dari setiap produk sama dan tingkat kematangan produk merata.
3. Diperlukan adanya penelitian lebih lanjut secara klinis untuk melihat potensi *snack bar* tepung kacang merah dengan substitusi tepung ikan patin sebagai cemilan sehat bagi remaja anemia sebelum langsung diintervensi kepada kelompok sasaran.

