

BAB VI : PENUTUP

6.1 Kesimpulan

1. Pengembangan produk *snack bar* granola dengan substitusi tepung pisang kepok dengan empat perlakuan dengan perbandingan tepung terigu : tepung pisang F0=130:0, F1=80:50, F2=55:75, F3=30:100
2. Berdasarkan hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa penambahan tepung pisang kepok mempengaruhi tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur dengan *snack bar*.
3. Analisis kandungan zat gizi pada *snack bar* F3 menunjukkan bahwa formula ini memiliki kadar air sebesar 12,19%, kadar abu sebesar 2,39, kadar lemak sebesar 19,57%, kadar protein sebesar 10,25%, kadar karbohidrat sebesar 55,60% dan kadar kalium sebesar 256,95 mg/100 gr.
4. Formula terbaik yang terpilih berdasarkan Tingkat kesukaan panelis dengan tetap meninjau kandungan gizinya adalah F3 dengan formulasi penambahan 100 gr tepung pisang kepok.

6.2 Saran

1. Perlu Penelitian yang lebih lanjut untuk mendapatkan produk *snack bar* yang bisa dijadikan sebagai sumber atau sebagai klaim tinggi kalium.
2. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan bahwa hasil *snack bar* substitusi tepung pisang kepok memiliki kadar protein dan kalium kurang dari batas standar minimum SNI *snack bar*, untuk itu perlu dilakukan uji lanjut dengan penambahan konsentrasi tepung pisang kepok sehingga dapat memenuhi standar SNI *snack bar*.

3. Perlunya penelitian lanjutan mengenai intervensi langsung kepada sasaran terkait dampak positif terhadap produk *snack bar* granola dengan substitusi tepung pisang kepek.
4. Perlu adanya penelitian lebih lanjut untuk membuat *packaging* pada produk agar meningkatkan daya simpan yang panjang.

