

BAB VI : PENUTUP

6.1.Kesimpulan

Berdasarkan penelitian pengembangan produk yang telah dilakukan berjudul “Formulasi Produk Snack Bar Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Tepung Bengkuang Sebagai Makanan Alternatif Untuk Penderita Hipertensi” dengan 4 taraf perlakuan, yakni F0 (formula kontrol), F1 (substitusi 30% tepung ampas tahu 30% tepung bengkuang), F2 (substitusi 40% tepung ampas tahu 40% tepung bengkuang), dan F3 (substitusi 50% tepung ampas tahu 50% tepung bengkuang) disimpulkan sebagai berikut:

1. Hasil uji hedonic dan kandungan gizi snack bar substitusi tepung ampas tahu dan tepung bengkuang diperoleh bahwa F3 sebagai formula paling disukai panelis.
2. Hasil uji kandungan gizi diperoleh bahwa F3 memiliki kandungan air dan karbohidrat lebih rendah dibandingkan F0, F1, dan F2. Formula F3 memiliki kandungan abu, lemak, protein, kalium, dan serat pangan lebih tinggi dibandingkan F0, F1, dan F2.
3. F3 substitusi tepung ampas tahu 50% dan tepung bengkuang 50% terpilih sebagai formula terbaik yang dinilai berdasarkan tingkat kesukaan panelis dengan mempertimbangkan daya terima dan kandungan gizinya. Klaim gizi pada produk snack bar dengan formula terbaik adalah tinggi serat pangan.

6.2 Saran

1. Memperhatikan proses pembuatan tepung ampas tahu dalam tahapan pemerasan ampas tahu sehingga kandungan air yang terdapat dalam ampas tahu dapat berkurang secara konstan.
2. Memperhatikan ketebalan dari setiap adonan dalam cetakan sehingga produk memiliki ketebalan dan tingkat kematangan yang sama.

3. Diperlukan penelitian lebih lanjut secara klinis untuk melihat potensi snack bar substitusi tepung ampas tahu dan tepung bengkuang sebagai makanan alternatif tinggi serat pagi penderita hipertensi sebelum langsung diberikan kepada kelompok sasaran.
4. Peneliti selanjutnya agar meneliti lebih lanjut kadar natrium pada produk snack bar substitusi tepung ampas tahu dan tepung bengkuang sebagai makanan alternatif tinggi serat pagi penderita hipertensi.

