

BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan analisis fisikokimia, fungsional, dan sensori didapatkan hasil bahwa kombinasi bahan baku alami tersebut memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, serat kasar, warna dan tekstur. Namun tidak berpengaruh nyata pada kadar lemak dan karbohidrat, serta atribut sensori seperti warna, tekstur, dan rasa.
2. Formulasi *snack bar* yang optimal didapatkan pada perlakuan C (penambahan tepung daun kelor 4%) yang diperoleh dengan mempertimbangkan hasil analisis fisikokimia dan organoleptik. Formulasi ini memiliki tingkat penerimaan sensoris dan fisikokimia tertinggi dibandingkan perlakuan lainnya, dengan skor warna sebesar 3,80; rasa 3,52; tekstur 3,68; dan aroma 3,56. Dengan hasil fisikokimia yaitu kadar air 17,09%; kadar abu 3,52%; kadar protein 6,36%; lemak 13,12%; serat kasar 1,22%; karbohidrat 59,90%; energi 389,176 kkal/gram, warna 154,47 °hue; kekerasan 229,08 N/cm²; dan angka lempeng total $5,0 \times 10^3$ CFU/g.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, dapat diberikan saran yaitu perlu dilakukan pengujian lanjutan terhadap daya simpan *snack bar* dari formulasi terbaik, untuk mengetahui kestabilan mutu fisik, kimia, dan sensoris selama penyimpanan, serta potensi pertumbuhan mikroorganisme.