

## BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa :

1. Perbandingan tepung kacang tunggak dan bubuk biji rami berpengaruh nyata terhadap kekerasan, kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, aktivitas  $a_w$ , nilai energi, angka lempeng total dan organoleptik warna dan tekstur pada *granola bar* yang dihasilkan.
2. Penentuan perlakuan terbaik pada pembuatan *granola bar* dengan perbandingan tepung kacang tunggak dan bubuk biji rami berdasarkan karakteristik fisikokimia dan organoleptik yaitu pada perlakuan C (perbandingan tepung kacang tunggak 60:40 bubuk biji rami) yang menghasilkan *granola bar* dengan nilai kekerasan 90,30 N/cm<sup>2</sup>, kadar air (9,08%), kadar abu (2,83%), kadar protein (10,78%), kadar lemak (13,86%), kadar karbohidrat (63,45%), kadar serat kasar (7,31%), aktivitas  $A_w$  (0,63), nilai energi (574 kkal), angka lempeng total ( $2,2 \times 10^3$ ), serta organoleptik warna 3,88 (suka), tekstur 3,74 (suka), aroma 3,84 (suka), dan rasa 3,88 (suka).

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan peneliti menyarankan untuk melakukan pengujian umur simpan *granola bar* pada suhu ruang, disertai pengamatan harian untuk mengetahui hari ke berapa produk mulai menunjukkan perubahan kualitas, seperti tekstur yang melunak atau aroma yang mulai berbeda. Selain itu, perlu dilakukan pengujian oksidasi lemak pada *granola bar*, terutama pada bubuk biji rami yang dapat berpotensi mengalami ketengikan, serta pengujian serat pangan total agar kontribusi bubuk biji rami terhadap *granola bar* dapat diketahui lebih jelas.