

BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada *snack bar* berbahan baku tepung beras merah dan kurma khalas, dapat disimpulkan bahwa:

1. Perbandingan tepung beras merah dan kurma khalas terhadap karakteristik *snack bar* yang dihasilkan secara signifikan memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, kadar Aw, penetapan nilai energi, nilai indeks glikemik, dan parameter rasa pada uji organoleptik.
2. Perlakuan terbaik pada penelitian ini berdasarkan nilai gizi produk adalah pada perlakuan B dengan perbandingan tepung beras merah 80% dan kurma khalas 20%, dengan karakteristik kadar air 8,69%, kadar abu 1,88%, kadar protein 10,5%, kadar lemak 15,66%, kadar karbohidrat 62,91%, kadar serat kasar 7,29%, kadar Aw 0,63, kadar nilai energi 436,01 kkal, nilai indeks glikemik 61,26 (medium). Dan dengan nilai rata-rata organoleptik terhadap aroma 3,8 (suka), rasa 3,8 (suka), warna 3,8 (suka), dan tekstur 3,57 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, saran-saran yang dapat diberikan yaitu:

1. Disarankan pada penelitian selanjutnya untuk menambahkan susu bubuk atau susu cair dengan nilai protein atau kalsium yang tinggi pada komposisi *snack bar*.
2. Perlunya dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penentuan kemasan yang optimal demi menjaga keutuhan produk *snack bar*.