

BAB 6: SIMPULAN DAN SARAN

6.1 Simpulan

1. Hasil uji organoleptik pada pengembangan produk *snack bar* tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) berbasis tepung ampas tahu di dapatkan pada masing-masing formula uji hedonik dan uji mutu hedonik *snack bar* F1 lebih disukai oleh panelis dibandingkan dengan F2 dan F3.
2. Hasil kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar β -karoten dan kadar serat produk *snack bar* paling tinggi yaitu F3 dengan dengan penambahan tepung labu kuning sebanyak 40 gr dan paling rendah yaitu F1 dengan penambahan tepung labu kuning sebanyak 20%
3. Formulasi terbaik berdasarkan hasil uji organoleptik dan analisis proksimat adalah F2 dengan penambahan tepung labu kuning sebanyak 20 gr.
4. Takaran saji untuk 1 keping *snack bar* telah menyumbang energi 82.40 kkal, protein 1.5 gr, lemak 3.32 gr, karbohidrat 11.92 gr, Serat 1.40 gr, β -karoten 34.73 mcg. Dimana mengkonsumsi 3-4 keping *snack bar* telah memenuhi 10-15% kecukupan AKG anak remaja.

6.2 Saran

1. Penelitian lanjutan perlu dilakukan pada analisis kandungan zat gizi mikro yang lainnya dan intervensi langsung produk *snack bar* substitusi tepung labu kuning berbasis tepung ampas tahu kepada anak remaja obesitas untuk mengetahui dampak positif produk terhadap penurunan berat badan.
2. Kelemahan penelitian ini, produk *snack bar* tepung labu kuning berbasis tepung ampas tahu yaitu kadar protein yang belum memenuhi kontribusi 10-15% per takaran saji. Oleh karena itu disarankan untuk meningkatkan kadar

protein dengan penambahan persentase tepung ampas tahu atau penambahan isolate protein

3. Belum adanya penelitian sebelumnya terkait dengan pembuatan produk *snack bar* tepung labu kuning berbasis tepung ampas tahu maka untuk membuat produk ini menjadi lebih bermanfaat bagi masyarakat hendaknya dibuat izin menggunakan produk.

