

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, kesimpulan yang diperoleh berdasarkan hasil analisis produk *snack bar* biji hanjeli dengan penambahan bubuk kakao adalah sebagai berikut:

- a. Penambahan konsentrasi bubuk kakao pada *snack bar* berpengaruh nyata ($p < 0,05$) pada tingkat kesukaan panelis khususnya pada parameter warna ($p=0,000$), rasa ($p=0,000$) dan tekstur ($p=0,000$). Semakin tinggi penambahan bubuk kakao, maka daya terima semakin tinggi, namun jika penambahan terlalu berlebih akan menurunkan tingkat kesukaan.
- b. Hasil analisis total polifenol menunjukkan, *snack bar* F3 memiliki total polifenol tertinggi (1.33 mg/g GAE) sedangkan *snack bar* F1 memiliki total polifenol paling rendah (1.15 mg/g GAE). Sehingga semakin tinggi konsentrasi penambahan bubuk kakao akan semakin tinggi kadar polifenol.
- c. Kandungan serat pangan *snack bar* biji hanjeli dengan penambahan bubuk kakao sebesar 14.44 – 14.69 gram, *snack bar* memenuhi klaim pangan tinggi serat.
- d. *Snack bar* dengan penambahan 7.5% bubuk kakao (F2) merupakan formula terpilih berdasarkan analisis uji organoleptik dan analisis sifat kimia.
- e. *Snack bar* biji hanjeli dengan penambahan bubuk kakao terpilih memiliki kandungan energi 235 kkal; protein 5 gram; lemak 12 gram; karbohidrat 27 gram; serat pangan 7 gram dan polifenol 62,5 mg dalam satu takaran saji (50 gram).

V.2 Saran

Diperlukan penelitian lanjutan terkait efektifitas produk *snack bar* biji hanjeli dengan penambahan bubuk koko terhadap kadar lemak tubuh secara *in vivo* serta dimanfaatkannya produk penelitian untuk penelitian melalui pengabdian masyarakat. Selain itu adanya penelitian lanjutan untuk mengetahui daya simpan dan sifat fisik (uji kekerasan) pada *snack bar* dapat menambah pengembangan hasil produk dari penelitian ini.