

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh dalam penelitian pengaruh penambahan bekatul dan ampas kelapa terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *snack bar* jantung pisang kepok adalah sebagai berikut:

- a. Formulasi dari total berat penambahan bekatul dan ampas kelapa pada *snack bar* jantung pisang kepok sebanyak 120 gram menghasilkan 4 formulasi dengan proporsi berbeda yaitu F0 (0% bekatul : 0% ampas kelapa), F1 (75% bekatul : 25% ampas kelapa), F2 (60% bekatul : 40% ampas kelapa), dan F3 (45% bekatul : 55% ampas kelapa).
- b. Hasil analisis sifat fisikokimia pada *snack bar* jantung pisang kepok dengan penambahan bekatul dan ampas kelapa sebagai berikut: kadar air 15,01 – 18,51%, kadar abu 4,72 – 5,56%, kadar lemak 5,94 – 7,46%, kadar protein 11,14 – 14,03%, kadar karbohidrat 58,48 – 61,22%, kadar serat pangan 15,25 – 19,48%, dan kekerasan 5406,54 – 5648,21 gf (gram force).
- c. Hasil analisis sifat fisikokimia dan organoleptik pada *snack bar* jantung pisang kepok dengan penambahan bekatul dan ampas kelapa berpengaruh nyata terhadap kadar protein ($p = 0,037$), kadar serat pangan ($p = 0,017$), parameter tekstur ($p = 0,001$), aroma ($p = 0,007$), dan rasa ($p = 0,011$). Namun, tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air ($p = 0,963$), kadar abu ($p = 0,756$), kadar lemak ($p = 0,283$), kadar karbohidrat ($p = 0,955$), tingkat kekerasan ($p = 0,114$), dan parameter warna ($p = 0,110$).
- d. Hasil analisis sifat fisikokimia dan organoleptik antara formula terpilih (F3) dengan kontrol (F0) menunjukkan bahwa penambahan bekatul dan ampas kelapa pada *snack bar* jantung pisang kepok berpengaruh nyata terhadap kadar serat pangan ($p = 0,010$), parameter warna ($p = 0,004$), dan rasa ($p = 0,045$). Namun, tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air ($p = 0,051$), kadar abu ($p = 0,923$), kadar lemak ($p = 0,061$), kadar protein ($p =$

0,484), kadar karbohidrat ($p = 0,704$), tingkat kekerasan ($p = 0,174$), parameter tekstur ($p = 0,098$), dan aroma ($p = 0,080$).

- e. Formula *Snack bar* F3 (*snack bar* jantung pisang kepok dengan penambahan bekatul 45% dan ampas kelapa 55%) merupakan formulasi terbaik yang diperoleh dari metode perbandingan eksponensial (MPE). *Snack bar* formula terbaik mengandung kadar air 18,51%, kadar abu 4,72%, kadar lemak 5,94%, kadar protein 11,14%, kadar karbohidrat 61,22%, kadar serat pangan 19,48%, dan kekerasan 5406,54 gf.

V.2 Saran

- a. Produk *snack bar* jantung pisang kepok dengan penambahan bekatul dan ampas kelapa cocok dijadikan sebagai makanan selingan untuk golongan orang yang obesitas atau pun tidak obesitas. Namun, perlu dilakukan analisis lebih lanjut mengenai nilai indeks glikemik pada *snack bar*.
- b. Produk *snack bar* penelitian ini dapat dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai intervensi produk dalam pengabdian masyarakat.
- c. Berdasarkan hasil analisis tingkat kesukaan pada *snack bar* jantung pisang dengan penambahan bekatul dan ampas kelapa terhadap parameter rasa, perlu diperhatikan kembali bahan tambahan lainnya dalam pengolahan *snack bar*, sehingga nantinya akan membantu menyamarkan rasa pahit dan tidak enak pada rasa bekatul.
- d. Berdasarkan hasil analisis kadar air dan kadar abu pada *snack bar* jantung pisang dengan penambahan bekatul dan ampas kelapa perlu dilakukan penelitian lebih lanjut agar kadar air dan kadar abu sesuai dengan standar mutu *snack bar*.