

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh berdasarkan hasil analisis produk snack bar dengan substitusi tepung gembili sebagai kudapan untuk remaja obesitas adalah sebagai berikut:

- a. Snack bar dengan substitusi tepung gembili dibuat tiga formula, dengan perbandingan tepung terigu dan tepung gembili pada masing-masing formula sebanyak F1 (50g : 80g), F2 (65g : 65g), dan F3 (80g : 50g).
- b. Proporsi penambahan tepung gembili berpengaruh nyata ($p < 0,005$) terhadap uji hedonik pada parameter warna, aroma, rasa dan tekstur serta uji mutu hedonik pada parameter warna, aroma, rasa dan tekstur.
- c. Proporsi penambahan tepung gembili menunjukkan kisaran hasil analisis fisik sebagai berikut: tingkat kekerasan (131,50 gf – 222,0 gf); derajat warna snack bar F0 adalah kuning dan merah, F1 dan F2 adalah merah, serta F3 adalah kuning dan merah.
- d. Proporsi penambahan tepung gembili menunjukkan kisaran hasil analisis sifat kimia sebagai berikut: kadar air (6,19% - 7,53%); abu (1,76 – 2,38%); protein (9,03% – 11,105%); lemak (24,62 – 30,69%); karbohidrat (48,3% – 58,4%); kadar serat pangan total (1,37% – 5,37%).
- e. Formula terpilih yang diperoleh dari hasil analisis uji ranking adalah snack bar F1 dengan tepung terigu (80 g) dan tepung gembili (50 g). Snack bar dengan formula terpilih memiliki kadar air (6,19%), abu (1,86%), protein (10,47%), lemak (25,08%), karbohidrat (55,9%), kadar serat pangan total (12,8%), tingkat kekerasan (165,83 gf), dan derajat warna ($^{\circ}$ Hue 37,25 berarti warna yang dominan pada snack bar adalah merah).

V.2 Saran

Perlu dilakukan analisis kadar serat jenis lainnya untuk memperkuat dan mengetahui lebih detail terkait kandungan serat pada snack bar dengan formula terpilih dengan substitusi tepung gembili.

