

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang didapatkan dari hasil penelitian analisis uji kandungan air, abu, lemak protein, lemak, serat pangan, dan organoleptik *snack bar* tepung sorgum dan tepung kelapa antara lain:

- a. Hasil uji kimia dari proporsi tepung sorgum dan tepung kelapa terdapat perbedaan signifikan terhadap kandungan kadar abu, protein, lemak, karbohidrat, dan serat pangan *snack bar* ($p \leq 0,05$).
- b. Hasil uji hedonik dari proporsi tepung sorgum dan tepung kelapa terdapat perbedaan signifikan terhadap sifat organoleptik *snack bar*, khususnya parameter rasa ($p \leq 0,05$).
- c. Produk F3 dengan rasio perbandingan tepung sorgum dan tepung kelapa 70:30 merupakan formula terpilih berdasarkan nilai zat gizi, serat pangan, dan sifat organoleptik dengan nilai produktivitas (NP) sebesar 1.
- d. *Snack bar* tepung sorgum dan tepung kelapa yang disajikan dalam satu porsi takaran saji (30 g) telah memenuhi energi sebesar 108,34 kkal, protein 4,56 g, lemak 5,18 g, dan karbohidrat 10,85 g. Selain itu, kandungan serat pangan dalam *snack bar* sebesar 10,91 g telah memenuhi klaim pangan tinggi serat.

V.2 Saran

Penelitian selanjutnya diharapkan dapat melakukan analisis nilai indeks glikemik *snack bar* berbahan dasar tepung sorgum dan tepung kelapa. Penelitian ini juga perlu dilaksanakannya uji efektivitas produk *snack bar* kepada manusia sehingga dapat dimanfaatkan juga melalui partisipasi masyarakat. Selain itu, penelitian lebih lanjut mengenai penentuan umur simpan dan sifat fisik *snack bar* dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan hasil produk dari penelitian ini.