

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pada produk *snack bar* berbasis tepung kedelai, tepung teri, dan bunga rosella dapat disimpulkan sebagai berikut:

- a. Sifat organoleptik *snack bar* berbasis tepung kedelai, tepung teri nasi, dan bunga rosella menunjukkan bahwa terdapat perbedaan tingkat kesukaan yang signifikan pada parameter rasa ($p = 0,012$), sedangkan pada parameter warna ($p = 0,173$), aroma ($p = 0,299$), dan tekstur ($p = 0,992$) tidak terdapat perbedaan yang signifikan antar formula ($p > 0,05$).
- b. Kandungan zat besi *snack bar* berbasis tepung kedelai, tepung teri nasi, dan bunga rosella menunjukkan perbedaan yang signifikan antar formula ($p < 0,001$), dengan kandungan zat besi berkisar antara 0,86–2,04 mg/100 g.
- c. Kandungan vitamin C pada *snack bar* berbasis tepung kedelai, tepung teri nasi, dan bunga rosella tidak terdeteksi atau berada di bawah batas deteksi metode analisis yang digunakan.
- d. Kandungan proksimat *snack bar* berbasis tepung kedelai, tepung teri nasi, dan bunga rosella menunjukkan perbedaan yang signifikan pada kadar air ($p < 0,001$), energi ($p = 0,002$), kadar lemak ($p = 0,014$), dan kadar karbohidrat ($p < 0,001$), sedangkan kadar abu ($p = 0,054$) dan protein ($p = 0,088$) tidak terdapat perbedaan yang signifikan antar formula ($p > 0,05$).
- e. Berdasarkan analisis pengambilan keputusan menggunakan metode De Garmo, formulasi terpilih adalah F1 dengan proporsi tepung kacang kedelai 55 g dan tepung ikan teri nasi 13 g, yang memperoleh nilai indeks efektivitas tertinggi sebesar 0,466.

V.2 Saran

V.2.1 Bagi Masyarakat

Masyarakat dapat memanfaatkan tepung kacang kedelai dan tepung ikan teri nasi sebagai bahan pangan lokal yang berpotensi menjadi sumber protein dalam pengembangan produk pangan, sehingga dapat menjadi salah satu alternatif kudapan bergizi, terutama bagi remaja putri yang berisiko mengalami anemia. Selain itu, penggunaan bahan pangan sumber vitamin C, seperti rosella, perlu memperhatikan proses pengolahan, terutama paparan suhu tinggi dan lama pemanasan, karena dapat menurunkan kandungan vitamin C.

V.2.2 Bagi Ilmu Pengetahuan

- a. Mengembangkan formulasi *snack bar* dengan memvariasikan proporsi rosella pada setiap formulasi sehingga dapat diketahui perbedaan konsentrasi rosella terhadap karakteristik produk dan kandungan vitamin C.
- b. Mengoptimalkan formulasi dan proses pengolahan bahan baku dengan mempertimbangkan metode yang dapat meminimalkan kehilangan zat besi selama pengolahan.
- c. Melakukan analisis terhadap komponen yang dapat memengaruhi bioavailabilitas zat besi, seperti kandungan fitat dan kalsium, serta melakukan uji bioavailabilitas zat besi sehingga potensi penyerapan zat besi dari produk *snack bar* dapat diketahui secara lebih komprehensif.
- d. Melakukan uji efektivitas pada sasaran remaja putri untuk mengetahui daya terima dan pengaruh konsumsi *snack bar* terhadap status zat besi atau indikator anemia sehingga potensi produk sebagai kudapan pendukung pencegahan anemia dapat dibuktikan.