

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terkait produk pangan darurat *food bar* berbasis tepung ubi cilembu, tepung kacang bogor, dan *puffed* hanjeli sebagai pangan sumber folat, diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

- a. Proporsi tepung ubi cilembu dan tepung kacang bogor berpengaruh signifikan ($p < 0,05$) terhadap kadar abu (0,045), protein (0,000), dan karbohidrat (0,002) *food bar* berdasarkan karakteristik kimia. Sebaliknya, kadar air, lemak, dan folat tidak menunjukkan pengaruh signifikan ($p > 0,05$).
- b. Proporsi tepung ubi cilembu dan tepung kacang bogor berpengaruh signifikan ($p < 0,05$) terhadap rasa (0,007) dan tekstur (0,029) *food bar* berdasarkan tingkat penerimaan organoleptik. Sebaliknya, warna dan aroma tidak menunjukkan pengaruh signifikan ($p > 0,05$).
- c. Formulasi terpilih ditentukan dengan metode De Garmo dan menghasilkan F2 sebagai formulasi terbaik. Dalam satu takaran saji (50 g), F2 mengandung energi sebesar 155,86 kkal, protein 4,66 g, lemak 5,01 g, karbohidrat 23,04 g, dan folat 72,78 μg .

V.2 Saran

Berikut adalah beberapa saran yang diberikan untuk *food bar* berbasis tepung ubi cilembu, tepung kacang bogor, dan *puffed* hanjeli sebagai pangan sumber folat bagi ibu hamil:

- a. Produk ini disarankan menggunakan kemasan vakum dengan bahan yang memiliki daya hambat tinggi terhadap uap air dan oksigen, serta menguji umur simpan untuk mengetahui stabilitas mutu produk selama penyimpanan.
- b. Melakukan analisis kandungan zat gizi pada masing-masing bahan baku, khususnya folat, sehingga kontribusi setiap bahan terhadap kandungan zat

- gizi dan folat produk dapat diketahui secara lebih akurat.
- c. Melakukan pengembangan formulasi lebih lanjut untuk menghasilkan *food bar* yang memenuhi kriteria pangan darurat, terutama terkait kadar air, kandungan energi, dan kandungan lemak.
 - d. Melakukan uji intervensi untuk mengevaluasi efektivitas konsumsi *food bar* terhadap status folat pada ibu hamil.