

## BAB V

### PENUTUP

#### V.1 Kesimpulan

Penelitian ini mendapatkan kesimpulan sebagai berikut:

- a. Variasi proporsi *rolled oat* dan tepung pisang kepok berpengaruh signifikan terhadap tingkat kesukaan panelis pada parameter warna ( $p < 0.001$ ), tetapi tidak berpengaruh signifikan terhadap parameter aroma ( $p = 0.313$ ), tekstur ( $p = 0.579$ ), dan rasa ( $p = 0.127$ ).
- b. Kandungan serat pangan total *snack bar* berkisar antara 12.03–16.37 g/100 g produk, dengan kandungan serat pangan tertinggi terdapat pada formulasi F2 (16.37 g/100 g), diikuti F3 (14.39 g/100 g), dan F1 (12.03 g/100 g). Berdasarkan uji Kruskal–Wallis, tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada kandungan serat pangan antar formulasi ( $p = 0.102$ ).
- c. Berdasarkan metode De Garmo, F2 ditetapkan sebagai formulasi *snack bar* terbaik dengan nilai produktivitas tertinggi sebesar 0.550. Formulasi tersebut memiliki estimasi kandungan energi sebesar 217 kkal, protein 4.6 g, lemak 6.1 g, karbohidrat 36.5 g, dan serat pangan total 9.0 g per takaran saji 55 g.

#### V.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, diperlukan penelitian lanjutan untuk mengevaluasi efektivitas *snack bar* berbasis *rolled oat*, tepung pisang kepok, dan natrium alginat terhadap perbaikan gejala GERD melalui uji intervensi pada penderita GERD. Pengembangan formulasi juga disarankan untuk meningkatkan karakteristik sensori tanpa mengurangi kandungan serat pangan sehingga produk memiliki peluang lebih besar untuk diterapkan sebagai alternatif makanan selingan. Selain itu, penelitian selanjutnya diharapkan dapat melakukan analisis yang lebih komprehensif, seperti analisis proksimat, kandungan  $\beta$ -glukan, dan *resistant starch*, guna memperoleh informasi yang lebih lengkap mengenai karakteristik produk.