

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Hasil penelitian *snack bar* berbasis tepung mocaf dan kacang tanah dengan penambahan ekstrak buah delima dapat disimpulkan sebagai berikut:

- a. Kandungan proksimat *snack bar* tepung mocaf dan kacang tanah dengan penambahan ekstrak buah delima terdiri atas 1,68% abu, 17,83% air, 16,99% protein, 28,31% lemak dan 35,21% karbohidrat. Sementara itu, *snack bar* tepung mocaf dan kacang tanah dengan penambahan ekstrak buah delima mengandung 10,9 mg/g leusin, 6,1 mg/g isoleusin, dan 6,4 mg/g valin. Selanjutnya, aktivitas antioksidan *snack bar* tepung mocaf dan kacang tanah dengan penambahan ekstrak buah delima yaitu 9133,30 ppm.
- b. Berdasarkan uji parametrik menggunakan analisis varian (ANOVA) proporsi tepung mocaf, kacang tanah dan ekstrak buah delima berpengaruh signifikan ($p < 0.05$) terhadap sifat kimia produk yang meliputi kadar karbohidrat ($p = 0.044$), kadar isoleusin ($p = 0.025$), dan kadar valin ($p = 0.045$). Lalu berpengaruh sangat signifikan ($p < 0.01$) terhadap aktivitas antioksidan ($p = 0.004$).
- c. Berdasarkan uji non parametrik menggunakan uji Kruskal-Wallis, proporsi tepung mocaf, kacang tanah dan ekstrak buah delima tidak memberikan pengaruh signifikan ($p > 0.05$) terhadap semua parameter yaitu warna ($p = 0.806$), tekstur ($p = 0.229$), aroma ($p = 0.717$), dan rasa *snack bar* ($p = 0.240$).
- d. Berdasarkan analisis pengambilan keputusan menggunakan metode De Garmo, produk F3 dengan proporsi 16,67% tepung mocaf, 56,67% kacang tanah, dan 13,33% ekstrak buah delima merupakan formulasi terbaik dengan nilai produktivitas tertinggi sebesar 0.70. Formula ini memiliki takaran saji 50 gram dengan estimasi kandungan energi sebesar 231,77 kkal, protein 8,49%, lemak 14,15%, karbohidrat 17,60%, leusin 21,8 mg/g, isoleusin 12,2 mg/g, dan valin 12,8 mg/g. Selanjutnya, aktivitas

antioksidan *snack bar* tepung mocaf dan kacang tanah dengan penambahan ekstrak buah delima yaitu 18266,6 ppm.

V.2 Saran

Penelitian selanjutnya diharapkan dapat melakukan pengujian terhadap bahan baku. Untuk produk *snack bar* ini belum memenuhi syarat kadar air berdasarkan SNI 01-2973-1992 sehingga dapat dilakukan pengeringan kembali terhadap bahan baku sebelum digunakan. Selain itu, penelitian lebih lanjut mengenai penentuan umur simpan dan sifat fisik *snack bar* dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan hasil produk dari penelitian ini.