

BAB VI

PENUTUP

VI.1 Kesimpulan

Pada penelitian ini didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

- a. Proses pembuatan tepung biji jali terdiri dari pensortiran, pencucian biji jali, perendaman, penirisan, pengeringan dengan oven, penggilingan, dan pengayakan.
- b. Tepung biji jali yang dihasilkan mengandung air 9,42%, abu 0,495%, protein 6,775%, lemak 1,655%, karbohidrat 81,65%, dan serat 1,31%.
- c. Karakteristik fisik dari biji jali menghasilkan rendemen yang baik yaitu 93,7% dan densitas kamba yaitu 1,43g/ml yang lebih baik dibandingkan dengan tepung terigu.
- d. Penetapan minimum penambahan 10 gram biji jali sudah memenuhi standar yang ditetapkan karena sudah dalam 10 gram sudah terdapat 3 gram serat pada *snack bar* biji jali. Suatu bahan makanan dapat dikatakan sumber serat pangan apabila memiliki berat 3 gram per 100 gram. Penentuan batas maksimum pada formula *snack bar* biji jali dilakukan berdasar hasil uji *trial and error* dan didapatkan batas maksimumnya yaitu sebesar 20 gram. Penambahan tepung tepung biji jali diatas 20 gram didapatkan hasil *snack bar* yang memiliki warna coklat dan tekstur yang keras. Sehingga Formulasi yang digunakan pada penelitian ini adalah 10g (F1), 15g (F2), dan 20g (F3).
- e. Hasil uji mutu hedonik menunjukkan *snack bar* biji jali memiliki warna krem, aroma harum, rasa manis, dan teksturnya lembut. Berdasarkan uji hedonik secara keseluruhan didapatkan formula yang terpilih dari ketiga formula yaitu formula pertama dengan penambahan tepung biji jali setara dengan tepung terigu sebanyak 15 gram tepung biji jali.
- f. Hasil analisis zat gizi didapatkan dalam 100gram *snack bar* biji jali mengandung energi 355,5 kkal, kadar air 13,9%, kadar abu 1,245%,

kadar protein 8,415%, kadar lemak 14,45%, kadar karbohidrat 62,0%, dan kadar serat 0,47%.

VI.2 Saran

Penelitian ini masih memiliki banyak keterbatasan seperti harga biji jali yang kurang terjangkau dan kesulitan dalam mendapatkan biji jali. Sebaiknya biji jali diproduksi lebih banyak dan pemanfaatannya lebih dikembangkan sehingga harga dari produk dan para petani yang menanam akan lebih banyak dikarenakan banyaknya minat dari biji jali tersebut. Perlunya pemanfaatan lain sebagai bahan makanan lain sehingga masyarakat indonesia lebih mengetahui bahwa masih banyak pangan lokal indonesia yang belum dimanfaatkan secara maksimal. Dikarenakan biji jali mengandung banyak zat gizi yang dapat menyerupai beras sehingga masyarakat indonesia tidak hanya terpaku pada beras. Sehingga diharapkan biji jali dapat dijadikan pengganti beras sebagai makanan pokok. Setelah penelitian ini diharapkan dilakukan penelitian lebih lanjut dengan menerapkan *snack bar* biji jali untuk diet pada pasien obesitas, apakah terbukti *snack bar* biji jali dapat menurunkan berat badan pada penderita obesitas.