

## BAB VI

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### VI.1 Kesimpulan

Pada penelitian ini didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

- a. Pembuatan tepung torbangun terdiri dari sortasi, pencucian daun torbangun, pemblansiran dengan air panas, pengeringan dengan oven, penggilingan, dan pengayakan.
- b. Tepung torbangun yang dihasilkan mengandung air 9,84%, abu 12,7%, protein 19,5%, lemak 7,76%, karbohidrat 50,2%, kalsium 1203,83 mg dan zat besi 262,01 mg.
- c. Penetapan formula terendah penambahan tepung torbangun didasarkan dari peraturan Badan POM (2011) tentang klaim zat gizi mikro produk pangan. Produk pangan dapat di klaim sumber zat gizi mikro apabila mengandung 15% AKG dan ini didapatkan melalui penambahan minimal 10 gram tepung torbangun. Sedangkan penentuan batas maksimal didasarkan dari hasil uji *trial and error*. Hasil tersebut menunjukkan penambahan tepung torbangun lebih dari 20 gram didapatkan hasil *snack bar* berwarna hitam, rasa pahit dan bau yang sangat langu. Oleh karena itu batas maksimal yang digunakan sebesar 20 gram. Sehingga pada penelitian ini jumlah tepung torbangun yang ditambahkan sebesar 10 (F1), 15 (F2), dan 20 (F3) gram.
- d. Hasil uji mutu hedonik menunjukkan *snack bar* torbangun memiliki warna hijau muda, aroma biasa, rasa manis, *after taste* sedikit terasa dan tekstur lembut. Berdasarkan uji hedonik secara keseluruhan formula yang terpilih adalah formula 1 yaitu penambahan 10 gram torbangun.
- e. Hasil analisis zat gizi didapatkan *snack bar* torbangun mengandung energi 397,47 kkal, kadar air 10,9%, kadar abu 2,80%, kadar protein 9,60%, kadar lemak 10,43%, kadar karbohidrat 66,30 %, kadar kalsium 1006,54 mg, dan

kadar zat besi 44,76 mg. Kalsium pada *snack bar* torbangun per takaran saji sebesar 335,51 mg dan mampu memenuhi kecukupan kalsium ibu menyusui sebesar 25,8% AKG dan zat besi per takaran saji sebesar 14,6 mg, mampu memenuhi kecukupan zat besi ibu menyusui sebesar 43,8% AKG. I torbangun dapat diklaim sebagai pangan sumber kalsium dan tinggi zat besi.

## VI.2 Saran

Penelitian ini masih memiliki banyak keterbatasan seperti warna produk kurang menarik dan kesulitan mendapatkan daun torbangun yang segar. Sebaiknya daun torbangun ditanam sendiri untuk mengurangi biaya produksi *snack bar*. Sampel yang digunakan untuk uji penerimaan konsumen sebaiknya sesuai dengan takaran saji agar dapat melihat daya terima konsumen keseluruhan. Perlu diteliti lebih lanjut mengenai *bioavailabilitas* kalsium dan zat besi untuk melihat tingkat efektivitas zat gizi tersebut dan intervensi *snack bar* torbangun kepada ibu menyusui. Sehingga produk dapat dikembangkan sebagai makanan tambahan siap saji untuk ibu menyusui di daerah pengungsian.

