

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **V.1 Kesimpulan**

- a. Terdapat tiga formula *snack bar* tepung biji kurma dan satu formula kontrol tanpa penambahan tepung biji kurma. Ketiga formula tersebut mempunyai perbandingan tepung terigu dan tepung biji kurma yang berbeda, yaitu F1 (40% : 10%), F2 (30% : 20%), dan F3 (20% : 30%).
- b. Adanya perbedaan mutu hedonik *snack bar* tepung biji kurma pada parameter warna dan rasa, dan hedonik *snack bar* tepung biji kurma pada parameter warna, rasa, dan tekstur. ( $p < 0,005$ ).
- c. Terdapat peningkatan aktivitas antioksidan setelah diberikan penambahan tepung biji kurma, masing-masing sebesar F0 (18,45%), F1 (34,92%), F2 (50,17%), F3 (66,37%).
- d. Hasil analisis sifat fisik menunjukkan adanya perbedaan tingkat kekerasan *snack bar* berkisar antara 1.552,94 gf – 2.254,2 gf., derajat warna pada F0, F1, dan F2 adalah kuning kemerahan, dan F3 adalah merah.
- e. Formula terpilih yaitu F1 dengan penambahan tepung biji kurma sebanyak 10% memiliki 8,75% kadar air, 1,27% kadar abu, 7,95% kadar protein, 21,64% kadar lemak, 60,39% kadar karbohidrat.

#### **V.2 Saran**

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk melakukan uji proksimat pada semua formula agar bisa melihat formula mana yang memiliki kandungan yang paling baik. Selain itu perlu dilakukan juga uji analisis serat pangan total karena biji kurma juga kaya akan serat, dan uji analisis total fenol agar terlihat seberapa banyak kandungan fenol yang bekerja sebagai antioksidan di dalam produk pangan.