

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Dari hasil analisa *snack bar* dapat diketahui bahwa terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0,05$) antara perlakuan proporsi tepung hanjeli : tepung kacang hijau dan penambahan sirup glukosa terhadap parameter kadar air, kadar protein, dan daya patah. Sementara parameter yang tidak terjadi interaksi yaitu kadar abu, kadar lemak, dan kadar karbohidrat.
2. Hasil perlakuan terbaik pada kombinasi perlakuan proporsi tepung hanjeli : tepung kacang hijau dan penambahan sirup glukosa terhadap parameter kimia, fisik dan organoleptik adalah produk *snack bar* dengan perlakuan tepung proporsi tepung hanjeli 40% : tepung kacang hijau 60% dengan penambahan sirup glukosa 30% yang didapatkan nilai kadar air 8,98%, kadar abu 2,59%, kadar protein 17,08%, kadar lemak 13,97%, kadar karbohidrat 56,83%, dan daya patah 11,78N. Uji organoleptik parameter rasa dengan rata-rata nilai 4,05, tekstur dengan rata-rata nilai 4,10, warna dengan rata-rata nilai 3,75 dan aroma dengan rata-rata nilai 4,05. Perlakuan terbaik ini dilakukan uji jumlah total kalori, kadar kalsium, dan serat pangan, didapatkan kalori yaitu 420.25 kkal/100g, kadar kalsium 290,51mg/100gr, dan kadar serat pangan 11,96%.

B. Saran

Saran yang diperlukan pada penelitian pembuatan *snackbar* proporsi tepung hanjeli dan kacang hijau dan penambahan sirup glukosa perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui lama penyimpanan *snack bar*.