

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Hasil analisa *snack bar* yang diperoleh, dapat diketahui bahwa terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0,05$) antara perlakuan penambahan buah pisang, pepaya kering, emping jagung dengan penambahan pati kimpul dan madu terhadap kadar air, kadar abu dan tekstur (kekerasan) *snack bar*.
2. Penambahan pati kimpul dan madu yang seimbang membuat tekstur *snack bar* semakin kompak, sedangkan penambahan buah-buahan dan sereal akan semakin meningkatkan nilai gizi seperti protein, lemak, karbohidrat dan serat pangan yang membuat produk *snack bar* buah-buahan berbeda dari *snack bar* komersil dengan kandungan gizinya yang tinggi.
3. Perlakuan terbaik *snack bar* yaitu pada penambahan pati kimpul 15% dan madu 15% diperoleh kadar air 16%, kadar abu 1,62%, kadar protein 7,71%, kadar lemak 5,89%, kadar karbohidrat 68,70%, tekstur 2,43 mm/g/s, kalori 362,18 kkal, kadar serat pangan 5,76%, dan uji organoleptik menunjukkan nilai rasa 4,16(suka), aroma 4,04(suka), warna 4,28(suka), dan tekstur 4,40(suka).

B. SARAN

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pembuatan *snack bar* dari buah-buahan kering dan bahan pengikat dari pati umbi-umbian lainnya untuk meningkatkan inovasi produk *snack bar* yang semakin disukai konsumen.
2. Proses pengeringan buah bisa diperbaiki lagi dari suhu maupun waktunya agar kandungan air tidak terlalu tinggi, sehingga dapat memperbaiki kualitas produk.