

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian fisikokimia, organoleptik, aktivitas antioksidan, dan kadar serat pangan *snack bar* tepung biji rami : tepung beras merah dan penambahan madu dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Terdapat interaksi nyata ($p \leq 0,05$) antara perlakuan proporsi tepung biji rami : tepung beras merah dan penambahan madu terhadap kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat, serat kasar, total kalori, tekstur (*hardness*), tekstur (*chewiness*) serta uji organoleptik rasa, tekstur, namun terdapat interaksi tidak nyata ($p \geq 0,05$) uji organoleptik warna dan aroma
2. Perlakuan terbaik *snack bar* adalah perlakuan proporsi tepung biji rami : tepung beras merah (30 : 70) dan penambahan madu 40% menghasilkan *snack bar* dengan nilai kadar air 12,38%, abu 0,86%, protein 13,33%, lemak 10,48%, serat kasar 5,37% karbohidrat 62,93%, total kalori 386 (Kkal/100 gram), tekstur (*hardness*) 6,388 N, tekstur (*chewiness*) 189,891, dan uji organoleptik meliputi rasa 4,80 (netral), warna 5,00 (suka), aroma 4,90 (netral), dan tekstur 4,73 (netral), dan uji perlakuan terbaik meliputi aktivitas antioksidan 83,04% kadar serat pangan 7,80%

B. Saran

1. Perlu dilakukan optimasi lebih lanjut terhadap proporsi tepung biji rami : tepung beras merah agar kesukaan terhadap panelis meningkat
2. Perlu dilakukan optimasi lebih lanjut terhadap proporsi tepung biji rami : tepung beras merah agar terhadap interaksi yang nyata terhadap uji organoleptik warna dan aroma
3. Perlu dilakukan uji indeks glikemik guna memperkuat klaim manfaat kesehatan produk