

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Perlakuan proporsi tepung biji nangka : tepung biji ketapang dengan penambahan madu berinteraksi nyata ($P \leq 0,05$) terhadap kadar lemak, kadar protein, karbohidrat, kekerasan (*hardness*), namun tidak berinteraksi nyata ($P \geq 0,05$) terhadap kadar air, kadar abu, serat kasar dan total gula *snack bar*. Perlakuan proporsi tepung biji nangka : tepung biji ketapang dengan penambahan madu berpengaruh nyata ($P \leq 0,05$) terhadap skor kesukaan rasa dan tekstur, namun tidak berpengaruh nyata ($P \geq 0,05$) terhadap skor kesukaan warna dan aroma.
2. Ferlakuan terbaik *snack bar* pada perlakuan proporsi tepung biji nangka : tepung biji ketapang 50:50 dengan penambahan madu 20% yang memiliki kadar air 15,33%, kadar abu 2,78%, kadar lemak 23,37%, kadar protein 10,13%, karbohidrat 49,03%, serat kasar 2,08%, total gula 14,30%, kekerasan 1017,70 gf, serta skor kesukaan warna 3,16 (agak suka), aroma 3,60 (agak suka), rasa 3,80 (agak suka), dan tekstur 3,72 (agak suka), serta aktivitas antioksidan 1041,68 mg/L.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap masa simpan produk *snack bar* untuk mengetahui kestabilan mutu selama penyimpanan sehingga dapat menjadi produk yang layak dipasarkan.
2. Perlu dilakukan optimasi lebih lanjut terhadap proporsi tepung biji nangka : tepung biji ketapang agar skor kesukaan panelis meningkat.