

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil analisis daya terima didapatkan bahwa pada aspek warna, aroma dan tekstur tidak memiliki pengaruh nyata. Namun, pada aspek rasa menunjukkan adanya pengaruh nyata dalam substitusi tepung kentang dan tepung kacang hijau. Formulasi terbaik secara keseluruhan berdasarkan aspek warna, aroma, rasa dan tekstur adalah F3 dengan perbandingan tepung kentang 60 gram dan tepung kacang hijau 40 gram.
2. Berdasarkan analisis kandungan gizi yang terdapat dalam tiga formulasi *snack bar* yaitu F1 (kadar air 14,375%, kadar abu 2,455%, kadar protein 8,110%, kadar lemak 17,000%, kadar karbohidrat 40,615% dan kadar kalium 403,82 mg), F2 (kadar air 14,835%, kadar abu 2,860%, kadar protein 7,850%, kadar lemak 14,685%, kadar karbohidrat 44,760% dan kadar kalium 358,85 mg) dan F3 (kadar air 14,570%, kadar abu 2,435%, kadar protein 6,100%, kadar lemak 15,175%, kadar karbohidrat 31,845% dan kadar kalium 326,53 mg).

B. Saran

Dapat dilakukan penelitian lanjutan terkait waktu simpan, kadar kandungan natrium dan melakukan intervensi kepada pasien hipertensi pada *snack bar* substitusi tepung kentang dan tepung kacang hijau.