

## BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

1. Proporsi tepung jantung pisang dan tepung ampas tahu mempengaruhi karakteristik sensori mutu hedonik dan hedonik panelis. Formula F4 (40% tepung jantung pisang : 10% tepung ampas tahu : 50% tepung terigu) lebih disukai panelis dengan mutu hedonik warna sangat cokelat, tekstur sangat empuk, aroma jantung pisang agak berbau, dan rasa ampas tahu agak terasa.
2. Proporsi tepung jantung pisang dan tepung ampas tahu tidak berpengaruh nyata terhadap kadar serat kasar *snack bar* ( $p$  value  $>0,05$ ). Meskipun demikian, kadar serat kasar tertinggi yang terkandung adalah 45,64% dan terendah adalah 43,75%.
3. Formula terbaik *snack bar*, yaitu formula F4 dengan perbandingan 40% tepung jantung pisang : 10% tepung ampas tahu : 50% tepung terigu mengandung kadar air 14,09%, kadar abu 3,96%, protein 9,67%, lemak 13,33%, karbohidrat 58,96%, energi 426,35 kkal, dan serat kasar 45,39%.
4. *Serving size snack bar* yang berpotensi sebagai selingan anak sekolah dasar usia 7 – 9 tahun adalah 1 potong per hari dengan berat 50 g.

### B. Saran

Perlu dilakukan penyesuaian agar *snack bar* dapat menjadi produk selingan sehat bagi anak sekolah dasar usia 7 – 9 tahun, diantaranya:

1. Perlu dilakukan modifikasi lanjutan terkait proporsi formulasi *snack bar*, baik dari bahan pangan lokal sebagai bahan utama maupun bahan pendukung. Bahan pendukung yang perlu dimodifikasi, misalnya proporsi madu dan margarin untuk memperbaiki cita rasa, aroma, dan tekstur sesuai dengan saran panelis.
2. Upaya peningkatan daya tarik melalui cita rasa manis sesuai dengan saran panelis uji organoleptik. Hal ini dapat diinisiasi dengan penambahan cokelat atau isian *snack bar* yang mengandung gula.