

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

1. Mutu kimia (Kadar air dan kadar abu) memenuhi syarat SNI 01-4270-1996, sedangkan kadar lemak masih melebihi syarat PERKENI.
2. Proporsi tepung maizena, tepung pegagan dan tepung kacang merah memberikan pengaruh yang tidak signifikan terhadap kadar air dan kadar abu. Proporsi tepung maizena, tepung pegagan dan tepung kacang merah memberikan pengaruh yang signifikan terhadap nilai energi, protein, lemak, dan karbohidrat. Mutu fungsional menunjukkan bahwa aktivitas antioksidan dalam kategori sangat lemah.
3. Proporsi tepung maizena, tepung pegagan dan tepung kacang merah memberikan pengaruh yang signifikan terhadap serat kasar dan aktivitas antioksidan.
4. Proporsi tepung maizena, tepung pegagan dan tepung kacang merah memberikan pengaruh yang signifikan terhadap rasa dan tidak signifikan terhadap aroma, warna dan tekstur *snack bar* pengembangan.
5. Taraf perlakuan 3 ( $P_3$ ) dengan proporsi maizena : tepung pegagan : tepung kacang merah 65 : 10 : 25 merupakan taraf perlakuan terbaik dengan nilai NH sebesar 0,476.

#### B. Saran

1. Proporsi tepung maizena, tepung pegagan dan tepung kacang merah pada taraf Perlakuan 3 ( $P_3$ ) dengan proporsi 65 : 10 : 25 merupakan taraf perlakuan terbaik dalam produk *snack bar* pengembangan dan sesuai dengan alternatif snack untuk penderita diabetes mellitus tipe 2, namun masih perlu peningkatan mutu organoleptik rasa dan aroma karena memiliki rasa yang sedikit pahit serta aroma yang sedikit langu.
2. Aktivitas antioksidan *snack bar* pada penelitian ini masih dalam kategori sangat lemah, perlu dilakukan dan dicari metode pengolahan yang tepat sehingga dapat mempertahankan aktivitas antioksidan yang tinggi.