

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Mutu kimia snack bar pengembangan dengan substitusi tepung sorghum dan tepung daun kelor untuk penderita diabetes melitus tipe 2 memberikan pengaruh yang tidak signifikan terhadap kadar air dan kadar abu
2. Mutu gizi snack bar pengembangan dengan substitusi tepung sorghum dan tepung daun kelor untuk penderita diabetes melitus tipe 2 memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kadar protein snack bar, Namun memberikan pengaruh yang tidak signifikan terhadap nilai energi, kadar lemak dan kadar karbohidrat.
3. Mutu organoleptik snack bar pengembangan dengan substitusi tepung sorghum dan tepung daun kelor untuk penderita diabetes melitus tipe 2 memberikan pengaruh yang signifikan terhadap mutu rasa snack bar. Namun memberikan pengaruh yang tidak signifikan terhadap warna, aroma dan tekstur.
4. Mutu fungsional snack bar pengembangan dengan substitusi tepung sorghum dan tepung daun kelor untuk penderita diabetes melitus tipe 2 memberikan memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kadar serat snack bar. Namun memberikan pengaruh yang tidak signifikan terhadap aktivitas antioksidan snack bar.
5. P3 merupakan taraf perlakuan terbaik dalam produk snack bar pengembangan dengan substitusi tepung sorghum dan tepung daun kelor untuk penderita diabetes melitus tipe 2

B. Saran

1. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh kadar protein kurang dan kadar lemak melebihi dari standar yang ditetapkan. Oleh karena itu perlu adanya formulasi lanjutan agar kadar protein dan kadar lemak snack bar sesuai standar.
2. Berdasarkan hasil penelitian snack bar memiliki tekstur yang mudah rapuh karena proporsi bahan kering dan pengikat yang tidak sesuai, oleh karena

itu perlu adanya formulasi lanjutan untuk meningkatkan nilai mutu dari tekstur snack bar.

3. Pada saat pencampuran flake dengan bahan pengikat sebaiknya dipastikan sampai homogeny agar dihasilkan analisis laboratorium mutu gizi yang lebih akurat.