

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

1. Snack bars pengembangan dengan substitusi tepung terigu : tepung kacang kedelai : pisang raja untuk penderita hipertensi memberikan pengaruh tidak signifikan terhadap kadar abu, kadar protein, dan kadar karbohidrat. Namun, kadar air dan kadar lemak memberikan pengaruh yang signifikan.
2. Nilai energi snack bars pengembangan dengan substitusi tepung terigu : tepung kacang kedelai : pisang raja memberikan pengaruh yang signifikan. Kadar kalium pada snack bars pengembangan dengan substitusi tepung terigu : tepung kacang kedelai : pisang raja memberikan pengaruh yang signifikan.
3. Mutu organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur) snack bars pengembangan dengan substitusi tepung terigu : tepung kacang kedelai : pisang raja memberikan pengaruh yang tidak signifikan.
4. Taraf perlakuan terbaik pada snack bars pengembangan dengan substitusi tepung terigu : tepung kacang kedelai : pisang raja adalah pada perlakuan P3 ( 30 : 60 : 10 )

#### **B. Saran**

1. Snack bars pengembangan yang dapat direkomendasikan sebagai makanan selingan untuk penderita hipertensi yaitu perlakuan P3 ( 30 : 60 : 10 ).
2. Diperlukan penambahan bahan pangan lain agar dapat meningkatkan nilai gizi snack bar yang masih belum terpenuhi.