

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat dirumuskan suatu kesimpulan sebagai berikut :

1. Variasi pencampuran bekatul dan kacang merah memiliki pengaruh terhadap sifat fisik *snack bar*. Semakin banyak proporsi bekatul maka *snack bar* memiliki aroma dan rasa khas bekatul, dan semakin banyak proporsi kacang merah, maka *snack bar* semakin berwarna coklat dan memiliki tekstur yang lunak.
2. Variasi pencampuran bekatul dan kacang merah memiliki pengaruh terhadap kandungan kadar proksimat terutama pada kadar abu dan kandungan protein. Kandungan kadar air, lemak dan karbohidrat tidak memiliki perbedaan yang signifikan dengan nilai $p > 0,05$.
3. Variasi pencampuran bekatul dan kacang merah memiliki pengaruh terhadap kandungan kadar serat pangan *snack bar*. Semakin banyak proporsi bekatul, maka semakin tinggi pula kandungan serat pangan.

B. Saran

1. Berdasarkan sifat fisik, analisis kadar proksimat dan analisis serat pangan pada *snack bar* dengan perlakuan C (40% : 60%) memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut.
2. Produk *snack bar* bekatul dan kacang merah dapat digunakan sebagai makanan camilan atau *snack* bagi penderita diabetes mellitus.

3. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka disarankan dalam melakukan pengolahan makanan berbahan dasar bekatul perlu diperhatikan bahan tambahan yang lain sehingga dapat membantu menyamarkan rasa pahit dari bekatul.