

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Ada pengaruh variasi pencampuran tepung jowawut dan tepung labu kuning terhadap sifat fisik *snack bar*. Semakin tinggi presentase tepung jowawut maka rasa yang dihasilkan semakin berpasir dan semakin tinggi presentase tepung labu kuning maka *snack bar* berwarna semakin coklat, aroma tercium semakin langu, dan tekstur semakin keras.
2. Ada pengaruh variasi pencampuran tepung jowawut dan tepung labu kuning terhadap daya terima *snack bar* yang meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Semakin rendah presentase tepung jowawut dan semakin tinggi presentase tepung labu kuning maka tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur *snack bar* semakin menurun.
3. Ada pengaruh variasi pencampuran tepung jowawut dan tepung labu kuning terhadap kadar serat pangan *snack bar*. Semakin rendah presentase tepung jowawut dan semakin tinggi presentase tepung labu kuning maka kadar serat pangan *snack bar* semakin meningkat.

## B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka peneliti memberikan saran sebagai berikut :

1. *Snack bar* terpilih berdasarkan sifat fisik, daya terima, dan kadar serat pangan adalah *snack bar* perlakuan B yaitu *snack bar* berbahan dasar tepung jewawut 60% dan tepung labu kuning 40% memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut.
2. Mengembangkan *snack bar* dengan berbagai variasi rasa dan menambah komposisi kayu manis dan vanili untuk mengurangi aroma langu.
3. Dalam satu porsi *snack bar* terpilih mengandung energi 233 kkal, protein 4,1 gram, lemak 8,9 gram, karbohidrat 34,4 gram, dan serat pangan 3,4 gram. Anjuran konsumsi 1,5-2 porsi dalam sehari dapat memenuhi 20% atau lebih dari kebutuhan serat pangan.