

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

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

1. Variasi pencampuran tepung beras hitam dan tepung kacang hijau memiliki pengaruh terhadap sifat fisik *snack bar*. Semakin banyak presentase beras hitam maka *snack bar* memiliki warna yang lebih gelap, aroma khas beras hitam, rasa manis yang semakin berkurang, dan tekstur yang semakin berserat.
2. Variasi pencampuran tepung beras hitam dan tepung kacang hijau memiliki pengaruh terhadap sifat organoleptik *snack bar* meliputi warna dan rasa, namun tidak berpengaruh pada aroma dan tekstur. Semakin banyak presentase tepung beras hitam maka tingkat kesukaan panelis terhadap warna dan aroma semakin meningkat, namun tingkat kesukaan panelis terhadap rasa dan tekstur semakin rendah seiring dengan peningkatan presentase tepung beras hitam.
3. Variasi pencampuran tepung beras hitam dan tepung kacang hijau memiliki pengaruh terhadap kadar serat pangan *snack bar*. Kadar serat pangan pada *snack bar* cenderung mengalami peningkatan dibandingkan dengan bahan utama yang digunakan yaitu tepung beras

hitam, semakin banyak persentase tepung beras hitam maka kadar serat pangan juga semakin tinggi.

B. Saran

1. Berdasarkan sifat fisik, sifat organoleptik, dan analisis kadar serat pangan pada *snack bar* dengan perlakuan B (70%:30%) memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut akan tetapi perlu dilakukan perbaikan terhadap rasa dan tekstur *snack bar* agar tetap manis dengan menambahkan buah kering dan memiliki tekstur yang tidak terlalu berserat dan tidak pera dengan cara melakukan perendaman dengan air dingin selama 8 jam terhadap beras sebelum dilakukan penepungan sehingga gelatinisasi beras lebih merata dan tekstur menjadi lebih lunak.
2. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan diketahui adanya penurunan serat pangan pada produk *snack bar* yang disebabkan oleh pemanasan bahan tinggi serat pangan dan protein. Oleh karena itu untuk meminimalisir penurunan serat pangan tersebut yaitu dengan menurunkan suhu dalam pemanggangan *snack bar* yang semula 150°C menjadi 140°C dan meningkatkan lama penyimpanan *snack bar* dalam lemari pendingin yang semula 12 jam menjadi 24 jam.
3. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka disarankan dalam pengolahan makanan berbahan dasar kacang hijau perlu diperhatikan teknik pembuatan tepung agar meminimalisir aroma langu yang ditimbulkan. Adapun cara mengurangi aroma langu pada

kacang hijau yaitu dengan melakukan perendaman dan penyangraian sebelum dilakukan penepungan sehingga dapat menginaktifkan enzim lipoksigenase penyebab aroma langu tersebut.

4. Produk *snack bar* tepung beras hitam dan kacang hijau tinggi akan kandungan serat pangan terutama serat tidak larut air sehingga baik dimanfaatkan sebagai alternative pangan untuk pencegahan Kanker Kolon dan Obesitas.