

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan pada penelitian ini, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Hasil sifat fisik *snack bar* dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur yaitu semakin banyak pencampuran tepung kacang merah, warna produk akan semakin coklat keemasan, aroma khas langu kacang merah, rasa gurih dan cenderung langu kacang merah, serta tekstur tidak keras.
2. Berdasarkan uji organoleptik tidak ada pengaruh secara signifikan terhadap tingkat kesukaan panelis pada snack bar. *Snack bar* yang disukai oleh panelis yaitu snack bar perlakuan C dengan variasi tepung kacang merah 70% dan kacang hijau kupas 30% berdasarkan warna, aroma, rasa, dan tekstur.
3. Kadar serat pangan pada snack bar menunjukkan terdapat pengaruh dari penambahan kacang merah dan kacang hijau kupas, kadar serat pangan tertinggi yaitu pada perlakuan B.

B. Saran

1. Peneliti selanjutnya perlu melakukan perendaman kacang merah sebelum proses pengukusan pada pembuatan tepung kacang merah untuk mengurangi rasa dan aroma langu yang masih muncul pada produk snack bar sehingga dapat meningkatkan tingkat kesukaan panelis terhadap produk.

2. Institusi perlu mengembangkan penelitian terkait metode pengolahan kacang merah yang tepat dalam pembuatan produk pangan, sehingga dapat diperoleh produk dengan karakteristik sensori yang lebih baik dan dapat diterima oleh masyarakat.