

## BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

### 6.1 Kesimpulan

- Kombinasi perbandingan penggunaan tepung pisang nangka dan tepung kacang kratok merah memiliki pengaruh terhadap karakteristik sensori, fisik, dan kimia pada *snack bar*.
- Formulasi *Snack bar* F3 memiliki nilai atribut sensori keseluruhan yang baik yaitu dari atribut rasa, tekstur dan keseluruhan.
- Berdasarkan hasil analisis proksimat dapat disimpulkan bahwa ketiga formulasi *snack bar* memiliki kandungan gizi yang baik dan dapat membantu memenuhi kebutuhan asupan gizi harian sebagai makanan selingan yang praktis.
- Hasil analisis proksimat terbaik diperoleh oleh sampel F1 yang memiliki kadar protein yang tinggi sehingga mampu merangsang sekresi insulin yang menyebabkan rasa kenyang yang lebih lama setelah mengkonsumsi *snack bar* dan memiliki nilai kalori yang lebih rendah dibandingkan dengan kedua sampel lainnya.

### 6.2 Saran

- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk proses pengolahan tepung kacang kratok merah supaya dihasilkan tepung kacang kratok merah yang baik dan terjadi perbaikan kualitas tepung kacang kratok merah serta hasil olahannya berupa *snack bar*.
- Perlu dilakukan analisis lanjutan dan analisis sensori dengan panelis tak terlatih pada kelompok usia balita untuk mengetahui manfaat *snack bar* dalam penelitian ini dalam upaya pencegahan stunting.