

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

6.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat disimpulkan:

1. Didapatkan tiga imbangan dasar *Freeze Drying* tape ketan hitam dan tepung Mocaf F1 (30%: 70%), F2 (50%: 50%), dan F3 (60%: 40%).
2. Snack dasar *Freeze Drying* tape ketan hitam dan tepung Mocaf disukai karena formula 1 (30%: 70%) untuk warna, aroma, dan rasa, sementara untuk tekstur dan aroma snack bar, formula 2 (50%: 50%). Overall panelis memilih formula 3 (60%: 40%).
3. Nilai gizi pada snack bar dasar *Freeze Drying* tape ketan hitam dan tepung Mocaf formula 1 (30%: 70%) didapatkan kandungan nilai gizi per porsi diantaranya energi sebesar 129,9 kkal, protein 4,26 g, lemak 4,65 g, karbohidrat 19,94 g, dan serat 1,20 g. Nilai gizi yang terkandung dalam snack bar tersebut sudah memenuhi kebutuhan makanan selingan bagi penderita diabetes.
4. Hasil analisis harga snack bar dasar *Freeze Drying* tape ketan hitam dan tepung Mocaf yang terpilih yaitu formula 1 (30%: 70%) dengan harga per resepnya adalah Rp. 1.389,32 dan harga per porsinya yaitu Rp. 4.63,10.

6.2 Saran

1. Snack bar formula 1 berbahan dasar *Freeze Drying* tape ketan hitam dan tepung Mocaf direkomendasikan sebagai alternatif selingan sumber serat dan rendan indeks glikemik pada penderita diabetes. Hal ini didasarkan pada hasil uji kesukaan yang unggul dan nilai gizi yang sudah mencukupi kebutuhan.
2. Disarankan untuk menggunakan cetakan pada saat pembuatan snack agar penampilannya lebih rapih dan dapat menarik perhatian konsumen yang lainnya sehingga mempercantik bentuk pada produk snack bar.
3. Pada penelitian berikutnya dapat memperdalam analisis nilai gizi produk snack bar dengan melakukan uji laboratorium untuk memperoleh data yang lebih akurat.