

BAB VII

SIMPULAN DAN SARAN

1.1 Simpulan

1. Formulasi yang digunakan pada pembuatan snack bar kacang hijau, kedelai kuning, dan biji chia adalah tepung kacang hijau, tepung kedelai kuning, dan biji chia 70%:20%:10%, 43%:35%:22%, dan 30%:41%:28%.
2. Warna snack bar kacang hijau, kedelai kuning, dan biji chia yang paling disukai berdasarkan uji mutu hedonik yaitu snack bar dengan imbangannya 43%:35%:22%.
3. Rasa snack bar kacang hijau, kedelai kuning, dan biji chia yang paling disukai berdasarkan uji mutu hedonik yaitu snack bar dengan imbangannya 43%:35%:22%.
4. Aroma snack bar kacang hijau, kedelai kuning, dan biji chia yang paling disukai berdasarkan uji mutu hedonik yaitu *snack bar* dengan imbangannya 43%:35%:22%.
5. Tekstur snack bar kacang hijau, kedelai kuning, dan biji chia yang paling baik berdasarkan uji mutu hedonik yaitu snack bar dengan imbangannya 43%:35%:22%.
6. Ada pengaruh imbangannya tepung kacang hijau, tepung kedelai kuning, dan biji chia warna terhadap warna snack bar.
7. Tidak ada pengaruh imbangannya tepung kacang hijau, tepung kedelai kuning, dan biji chia terhadap rasa, aroma, dan tekstur.
8. Kadar serat snack bar kacang hijau, kedelai kuning, dan biji chia dalam 100 gram adalah 12,00 gram.
9. Kadar isoflavon *snack bar* kacang hijau, kedelai kuning, dan biji chia dalam 35 gram adalah sebesar 11,39 mg .

1.2 Saran

1. Imbangan yang sebaiknya digunakan untuk mengembangkan produk *snack bar* kacang hijau, kedelai kuning, dan biji chia yaitu pada tepung kacang hijau, tepung kedelai kuning, dan biji chia dengan imbangan 45%:35%:22% karena dari sifat organoleptik lebih dapat diterima dibandingkan dengan imbangan yang lainnya sebagai makanan alternatif bagi penderita hiperkolesterolemia.
2. Pada pengembangan produk *snack bar* kacang hijau, kedelai kuning, dan biji chia sebaiknya dilakukan modifikasi proses pengolahan untuk memperkaya nilai gizi dengan cara waktu sangrai dikurangi 10 menit agar produk tidak terlalu hitam dan menggunakan mesin penggiling biji-bijian agar lebih halus.