

## **BAB VI**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1. Simpulan**

- 1) Formulasi tepung kedelai dan tapii singkong yang digunakan dalam penelitian ini yaitu formula 1 (50% : 50%), formula 2 (40% : 60%), dan formula 3 (30% : 70%).
- 2) Formula 2 memiliki daya terima terbaik berdasarkan sifat organoleptiknya.
- 3) Formula 2 mengandung nilai zat gizi makro dan serat yang paling mendekati kecukupan selingan bagi penderita diabetes melitus tipe 2.
- 4) Produk *snack bar* yang dihasilkan memiliki estimasi indeks glikemik yang rendah, dengan formula yang paling disukai 48 dan formula dengan indeks glikemik terendah pada formula 1 sebesar 47,6.
- 5) Harga satu porsi produk *snack bar* tepung kedelai dan tapii singkong dengan formulasi yang paling disukai Rp 4.675 dengan berat per porsi 55 gram, lebih rendah 52% dibandingkan dengan *snack bar* komersial.

#### **6.2. Saran**

- 1) Formulasi yang dianjurkan untuk membuat *snack bar* tepung kedelai dan tapii singkong ini adalah 40% tepung kedelai : 60% tapii singkong karena memiliki daya terima dan nilai gizi yang lebih baik. Namun masih perlu pengembangan dari segi tekstur, rasa, dan aroma.

- 2) Disarankan untuk melakukan pemeriksaan nilai gizi melalui uji laboratorium untuk mendapatkan hasil yang lebih akurat.
- 3) Produk *snack bar* tepung kedelai dan tapai singkong dapat dijadikan sebagai alternatif selingan rendah indeks glikemik bagi penderita diabetes melitus tipe 2. Sehingga disarankan untuk mengadakan penelitian lanjutan untuk menguji aktivitas glikemik produk terhadap gula darah.
- 4) Perlu diperhatikan pemilihan bahan tapai singkong yang memiliki tingkat kematangan yang cukup agar tidak menimbulkan *aftertaste* pahit pada produk.