

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Produk *snackbar* yang paling disukai berdasarkan aspek warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan yaitu formula 2 dengan penambahan tepung hati ayam sebesar 10 gram dan kacang merah sebesar 90 gram.
2. Kandungan zat besi *snackbar* yang paling disukai berdasarkan uji laboratorium menggunakan metode ICP-MS yaitu 2 mg per 45 gram.
3. Kandungan gizi *snackbar* yang paling disukai yaitu formula 2 per porsi 45 gram memiliki kandungan gizi energi 126,3 kkal, protein 5 g, lemak 2,61 g, karbohidrat 22,5 g, serat 1,9 g, dan zat besi 1,9 mg berdasarkan TKPI.
4. Harga jual *snackbar* yang paling disukai yaitu formula 2 adalah Rp. 7.500 per porsi seberat 45 gram.

B. Saran

1. Untuk mengurangi aroma amis pada hati ayam dapat dilakukan dengan menambahkan rempah-rempah pada saat proses perebusan, sedangkan untuk mengurangi aroma langu pada kacang merah dapat dilakukan dengan menambahkan jahe dan daun pandan pada saat proses perebusan.
2. Untuk memenuhi kebutuhan kadar zat besi pada remaja dari rentang usia 13-19 tahun, cukup mengonsumsi *snackbar* sebanyak 1 potong.
3. Pada penelitian selanjutnya disarankan saat proses pengolahan oat tidak disangrai agar warna produk tidak semakin gelap dan agar tekstur yang dihasilkan tidak rapuh disarankan mengurangi penggunaan susu *fullcream*.