

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat di buat simpulan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Hasil uji daya terima terhadap snack bar didapati hasil rata-rata tingkat kesukaan (aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa) berkisar antara 4,14 sampai dengan 4,58 yang berarti masuk dalam kategori suka.
2. Proporsi Tepung kacang tanah mempengaruhi nilai gizi makro (energi, protein, lemak,) dan tepung sorgum mempengaruhi nilai gizi makro (karbohidrat) dari snack bar berdasarkan hasil perhitungan menggunakan tabel komposisi pangan indonesia (TKPI 2017).

#### **B. SARAN**

##### **1. Bagi Peneliti Selanjutnya**

Diharapkan penelitian ini dapat menjadi acuan untuk peneliti selanjutnya, dalam mengembangkan produk substitusi tepung sorgum dan tepung kacang tanah terhadap snack bar yang memiliki energi dan protein tinggi harus melakukan penimbangan setiap keeping perlakuan dan dalam pembuatan snack bar harus membuat dengan cetakan yang sama.

##### **2. Bagi Masyarakat**

Diharapkan masyarakat bisa mengembangkan produk snack bar dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang ada.

##### **3. Bagi anak penderita KEP**

Diharapkan bagi penderita KEP agar mengkonsumsi snack bar sebagai makanan selingan guna untuk upaya pencegahan KEP sebanyak 2 keping dalam sehari.