

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan penilaian uji organoleptik yang melibatkan 30 panelis tidak terlatih dari mahasiswa Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya, formulasi F2 (40%:60% + 35%) diidentifikasi sebagai produk yang paling unggul dibandingkan dengan formula lainnya. Evaluasi yang mencakup atribut warna, aroma, tekstur, dan rasa menghasilkan skor rata-rata komposit sebesar 4,9, yang mengindikasikan tingkat preferensi panelis pada rentang agak suka hingga suka. Hasil ini menunjukkan bahwa formulasi F2 secara sensoris dapat diterima dengan baik oleh responden untuk dikembangkan sebagai produk pangan selingan.

Analisis komponen gizi pada formula F2 menunjukkan pemenuhan parameter nutrisi yang optimal, yakni energi (364,6 kkal/100g), protein (22,2 g/100g), lemak (20 g/100g), karbohidrat (42,3 g/100g), dan serat pangan (14,4 g/100g). Merujuk pada regulasi Peraturan BPOM Nomor 1 Tahun 2022, kandungan serat pada F2 telah melampaui batas ambang minimum (6 gram/100 gram) untuk klaim pangan tinggi serat. Karakteristik fungsional yang diperkuat oleh profil protein tinggi dan penggunaan stevia menjadikan produk ini berpotensi sebagai makanan selingan yang mendukung kontrol glikemik bagi penderita diabetes melitus.

Kadar air pada formula terbaik yaitu F1 (40% tepung ubi ungu : 60% tepung kacang hijau + 35% penambahan tepung ampas kelapa) memiliki kadar air 11,02%, maka dikatakan memenuhi syarat kadar air *Snack bar* berdasarkan *United States Department Of Agree (USDA) 2018*.

Analisis struktur biaya produksi untuk formula terpilih F2 menunjukkan angka sebesar Rp 4.429,4 per resep. Proses produksi tersebut menghasilkan 6 batang produk dengan berat satuan 25 gram, atau setara dengan total massa 150 gram per proses. Berdasarkan perhitungan harga jual sebesar Rp 5.093 per 100 gram, snack bar ini menawarkan harga yang terjangkau bagi konsumen. Hal ini memperkuat justifikasi bahwa produk tersebut memiliki

potensi komersial yang baik untuk dikembangkan sebagai pangan fungsional berbasis bahan lokal.

B. Saran

1. Untuk menjamin akurasi serta objektivitas profil makronutrisi seperti nilai energi, kandungan protein, lemak, dan karbohidrat diperlukan validasi melalui metode uji proksimat yang dilakukan di laboratorium.
2. Proses pengolahan snack bar sebaiknya menyertakan tahap penyangraian tepung ubi ungu dan tepung kacang hijau pada suhu rendah dalam durasi 10–15 menit sebelum proses pencampuran. Secara teknis, intervensi panas ini bertujuan untuk mendegradasi senyawa penyebab aroma langu pada bahan dasar, yang berkontribusi positif terhadap peningkatan kualitas sensoris produk dan penerimaan secara organoleptik oleh panelis.