

## BAB 5

### PENUTUP

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan mengenai pengaruh substitusi tepung kelapa terhadap kandungan serat dan organoleptik *snack bar* untuk diabetes meliitus didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

- 5.1.1 Terdapat pengaruh substitusi tepung kelapa terhadap karakteristik kadar serat pada produk *snack bar*
- 5.1.2 Terdapat pengaruh substitusi tepung kelapa terhadap karakteristik organoleptik kenampakan pada *snack bar*. Skor kenampakan semakin menurun karena semakin banyak penambahan tepung kelapa warna dinilai semakin tidak menarik
- 5.1.3 Terdapat pengaruh substitusi tepung kelapa terhadap karakteristik organoleptik tekstur pada *snack bar*. Skor tekstur semakin menurun karena semakin banyak penambahan tepung kelapa tekstur dinilai semakin tidak padat.
- 5.1.4 Terdapat pengaruh substitusi tepung kelapa terhadap karakteristik organoleptik citarasa pada *snack bar*. Skor citarasa semakin meningkat karena semakin banyak penambahan tepung kelapa citarasa gurih semakin kuat.
- 5.1.5 Terdapat pengaruh substitusi tepung kelapa terhadap karakteristik organoleptik aroma pada *snack bar*. Skor aroma semakin meningkat karena semakin banyak penambahan tepung kelapa aroma kelapa dinilai semakin kuat.
- 5.1.6 Terdapat pengaruh substitusi tepung kelapa terhadap karakteristik organoleptik aftertaste pada *snack bar*. Skor aftertaste semakin meningkat karena semakin banyak penambahan tepung kelapa aftertaste kelapa dinilai semakin kuat

- 5.1.7 Terdapat pengaruh substitusi tepung kelapa terhadap karakteristik organoleptik kesukaan keseluruhan pada *snack bar*. Skor kesukaan keseluruhan semakin meningkat karena semakin banyak penambahan tepung kelapa dapat memberikan perpaduan rasa, aroma, dan tekstur yang disukai oleh panelis,

## **5.2 Saran**

- 5.2.1 Bagi penelitian selanjutnya, disarankan untuk menguji penerimaan produk pada kelompok sasaran penderita DM tipe 2 secara langsung.
- 5.2.2 Perlu dilakukan penelitian lanjutan terkait daya simpan (*shelf life*) *snack bar* berbahan tepung kelapa, agar diketahui keamanan dan kualitas produk selama penyimpanan.
- 5.2.3 Perlu mempertimbangkan formulasi dengan kadar tepung kelapa yang lebih seimbang, agar kadar lemak dalam produk dapat diminimalkan tanpa mengurangi kandungan serat