

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Tepung buah nipah dan tepung kelapa sebagai bahan substitusi tepung terigu berpengaruh nyata terhadap parameter penelitian *Snack Bar* yaitu kadar air, kadar protein, kadar serat kasar, namun tidak berpengaruh nyata terhadap warna, tekstur, dan rasa, serta penerimaan keseluruhan yang diukur dengan menggunakan uji organoleptik *Snack Bar*.
2. Perlakuan terbaik substitusi tepung terigu dengan tepung nipah dan tepung kelapa yaitu P1 memiliki kadar air sesuai standar mutu SNI di bawah 5%, serta memiliki kandungan serat kasar yang cukup tinggi yaitu 18,22%. Serta perlakuan yang lebih disukai panelis.

#### **5.2 Saran**

Untuk membuat *Snack Bar* yang baik dapat menggunakan kombinasi tepung terigu, tepung nipah, dan tepung kelapa dengan formulasi perlakuan 1 yaitu 0:45:45 %, dimana memiliki kandungan serat yang tinggi dan kadar air yang rendah.