BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai formulasi pembuatan *food bar* menggunakan kacang lokal Sumatera Barat sebagai pangan darurat bencana, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Formulasi terbaik *food bar* diperoleh pada perlakuan A dengan menggunakan kacang tanah sebanyak 21 g, kacang merah 0 g, kacang koro 0 g. perlakuan A merupakan formulasi terbaik berdasarkan kadar protein dan karakteristik kimia.
2. Berdasarkan hasil uji organoleptik paling disukai berdasarkan tingkat penerimaan panelis adalah perlakuan A (kacang tanah 21 g, kacang merah 0 g, kacang koro 0 g) karena memperoleh nilai kesukaan tertinggi dibandingkan perlakuan lainnya. Warna (3,72%), aroma (3,76%), tekstur (3,56%), dan rasa (4,28%).
3. Karakteristik kimia *food bar* adalah kadar air 3,11%, protein 23,05%, kadar lemak 24,34%, kadar abu 3,34%, karbohidrat 43,67% dan nilai kalori 22,69%. Dari data yang diperoleh karakteristik kimia memenuhi SNI *food bar*.
4. Hasil analisis kelayakan ekonomi menunjukan bahwa titik impas (*Break Event Point*) produksi *food bar* dengan menggunakan kacang tanah tercapai pada penjualan sebanyak 898,17 kemasan atau setara dengan nilai penjualan sebesar Rp . 6.292,428

5.2 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai umur simpan , keamanan mikrobiologi, serta stabilitas mutu *food bar* selama penyimpanan agar produk memenuhi persyaratan sebagai pangan darurat.
2. Penelitian selanjutnya disarankan melakukan pengembangan formulasi dengan penambahan bahan pangan lokal lainnya atau fortifikasi vitamin dan mineral sehingga kandungan gizi produk semakin optimal.
3. Perlu dilakukan analisis gizi yang lebih lengkap, seperti kandungan serat pangan, aktivitas antioksidan, dan daya cerna protein untuk meningkatkan informasi mengenai kualitas produk.

4. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar pengembangan *food bar* berbahan kacang lokal Sumatera Barat dalam skala industri maupun UMKM sebagai alternatif pangan darurat yang bergizi, praktis, dan bernilai ekonomi.