

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan data hasil pembahasan yang didapatkan dalam penelitian ini dapat ditarik beberapa kesimpulan seperti:

1. Perbandingan berondong beras dan tepung sorgum berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan, kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar serat kasar, fenol, serta tekstur *snack bar*.
2. Jenis berondong beras merah berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, fenol, serta tekstur *snack bar*.
3. Untuk formulasi pembuatan *snack bar* dengan menggunakan beras merah dan tepung sorgum yang paling disukai adalah kode 246 yakni dengan penambahan berondong beras merah dan tepung sorgum 25 gram : 38 gram dengan menggunakan jenis beras merah inpari 24.

### B. Saran

Penelitian selanjutnya diharapkan pada pembuatan *snack bar* berondong beras merah, perlu dilakukan adanya pemilihan dan pengenalan kandungan kimiawi dan fisik bahan – bahan tambahan. Hal ini bertujuan untuk mendapatkan *snack bar* yang baik dan sesuai dengan SNI yang sudah ada, dan ditambahkan bahan – bahan yang memiliki kadar protein tinggi, tujuannya adalah menambah kadar protein pada *snack bar*.