

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada *food bar* dengan bahan baku tepung sukun dan kacang merah pada berbagai perbandingan dapat disimpulkan :

1. Perbandingan tepung sukun dan tepung kacang merah terhadap karakteristik *food bar* yang dihasilkan memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar karbohidrat, serat kasar, kekerasan dan organoleptik rasa. Namun perbandingan tepung sukun dan tepung kacang merah tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kadar lemak, nilai energi, aktivitas antioksidan, organoleptik aroma, organoleptik tekstur dan organoleptik warna.
2. Perlakuan B (tepung sukun 65% : tepung kacang merah 35%) pada pembuatan *food bar* merupakan perlakuan terbaik dengan karakteristik kadar air 15,59%, kadar abu 2,12%, kadar protein 10,17%, kadar lemak 15,87%, kadar karbohidrat *by difference* 56,25%, serat kasar 4,19%, energi 408,48 kkal/100g, aktivitas antioksidan 32,03%, kekerasan 74,51 N/cm², rasa 4,15 (suka), aroma 3,95 (suka), tekstur 3,5 (biasa), warna 3,70 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka penulis menyarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengembangan formulasi *food bar* tepung sukun dan kacang merah yang dapat memenuhi standar USDA (2017) dan SNI 01-4216-1996 dan memiliki tekstur yang lebih disukai panelis.