

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, kesimpulan yang didapatkan adalah sebagai berikut:

1. Penambahan bubuk cassia vera terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *Food bar* ubi jalar ungu dan kacang merah yang dihasilkan berpengaruh nyata terhadap uji kekerasan, kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar serat kasar, kadar karbohidrat, nilai energi dan aktivitas antioksidan. Tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap kadar protein, organoleptik aroma, rasa, warna dan tekstur.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan hasil analisis fisik dan kimia serta pengujian organoleptik terhadap *Food Bar* terdapat pada perlakuan C yaitu penambahan bubuk kayu manis sebanyak 1,10%. Pada perlakuan C didapatkan hasil analisis fisik yaitu uji kekerasan 84,48 N/cm². Kemudian hasil analisis kimia yaitu kadar air sebesar 12,37%, kadar abu 1,45%, kadar lemak 16,87%, kadar protein 12,65%, kadar serat kasar 6,72%, kadar karbohidrat 56,65%, aktivitas antioksidan 52,62% inhibisi dan nilai energi 445,60 kkal/ 100g. Kemudian hasil uji organoleptik aroma 3,95; rasa 4,05; warna 3,75 dan tekstur 3,55.

5.2. Saran

Saran pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan pada *Food bar* agar dapat sesuai dengan standar *Food bar* secara komersial maupun USDA.