

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan *energy bar* perbandingan tepung singkong dan kacang tanah maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbedaan perbandingan tepung singkong dan kacang tanah berpengaruh nyata terhadap karakteristik kimia, fisik dan organoleptik *energy bar* seperti kadar air, protein, lemak, karbohidrat, nilai energi, serat kasar, dan uji kekerasan. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu, aktivitas air dan organoleptik warna, aroma, rasa serta tekstur.
2. Perlakuan terbaik *energy bar* tepung singkong dan kacang tanah yaitu pada perbandingan tepung singkong 35g : kacang tanah 65g. Dengan karakteristik kimia yaitu kadar air 13,4%, kadar abu 2,13%, kadar protein 14,08%, kadar lemak 28,54%, kadar karbohidrat 41,25%, nilai energi 461,81 kkal/100g, serat kasar 2,49% dan nilai aktivitas air 0,66. Karakteristik fisik berupa uji kekerasan yaitu 34,08 N/cm². Serta organoleptik yaitu warna 4,12 (suka), aroma 4,12 (suka), rasa 3,92 (suka) dan tekstur 3,88 (suka).

5.2 Saran

Saran penulis untuk penelitian lanjutan yaitu untuk melakukan upaya agar kadar air dan aktivitas air pada *energy bar* dapat dikurangi. Selain itu penulis juga menyarankan untuk dilakukan pengujian mikroorganisme pada produk *energy bar*.