

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan *snack bar* perbandingan tepung beras merah dan tepung kacang merah maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbandingan jumlah tepung beras merah dan tepung kacang merah berpengaruh nyata terhadap karakteristik kimia dan organoleptik *snack bar* seperti kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, nilai energi, aktivitas antioksidan, nilai organoleptik rasa dan tekstur. Namun berpengaruh tidak nyata terhadap nilai organoleptik warna dan aroma.
2. Perlakuan terbaik *snack bar* tepung beras merah dan tepung kacang merah yaitu pada perbandingan tepung beras merah 45g : tepung kacang merah 55g dengan karakteristik kimia yaitu kadar air 9,89%, kadar abu 3,50%, kadar protein 19,12%, kadar lemak 18,11%, kadar karbohidrat 49,38%, total serat pangan 19,10%, aktivitas antioksidan 18,11% dan nilai energi 520,16 kkal/100g. Serta nilai organoleptik yaitu aroma 4,40 (suka), warna 4,35 (suka), rasa 4,25 (suka) dan tekstur 4,00 (suka).

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, peneliti menyarankan untuk melakukan upaya agar kadar air *snack bar* dapat dikurangi. Selain itu, peneliti juga menyarankan untuk menambahkan buah kering dengan IG rendah pada pembuatan *snack bar* agar menghasilkan cita rasa *snack bar* yang lebih disukai oleh konsumen.