

## V. KESIMPULAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa tingkat perbandingan tepung ubi jalar ungu dengan tepung kacang merah berpengaruh terhadap karakteristik dari *snack bar* terhadap karakteristik seperti kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, uji kalori, serat kasar, aktivitas antioksidan, dan organoleptik (warna dan rasa) berbeda nyata dan pada organoleptik (aroma dan tekstur) tidak berbeda nyata. Formula yang terbaik yang didapatkan pada penelitian ini yaitu pada Formula E dengan perbandingan tepung kacang merah 70% : tepung ubi jalar ungu 30%. Pada formula E (70% : 30%) nilai kadar air 9,67%, kadar Abu 2,38%, kadar lemak 15,55%, kadar protein 13,48%, kadar karbohidrat 58,93%, aktivitas antioksidan 67,74%, nilai energi 455,93 kkal/100g, serat kasar 6,76% dan pada analisis organoleptik warna rata-rata nilai kesukaan 3,80 (suka), pada rasa 4,08 (suka), dan pada aroma 3,88 (suka).

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penelitian *snack bar* yang di hasilkan tidak tahan, dalam beberapa hari sudah mulai tumbuh jamur, peneliti menduga adanya kelemahan dalam beberapa hal terutama pada sanitasi dan pemilihan bahan dalam pembuatan produk *snack bar*, peneliti menyarankan untuk meneliti lebih lanjut tentang *snack bar* berbahan tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang merah yang diolah sendiri dan memilih ubi jalar ungu dan kacang merah yang berkualitas.