

## BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan *energy bar* perbandingan tepung ubi jalar ungu dan tepung biji labu kuning maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbedaan perbandingan tepung ubi jalar ungu dan tepung biji labu kuning berpengaruh nyata terhadap karakteristik organoleptik, kimia dan fisik *energy bar* seperti tekstur, rasa, abu, lemak, protein, karbohidrat, serat kasar, nilai energi, aktivitas antioksidan, kekerasan, dan aktivitas air. Namun, tidak berpengaruh nyata terhadap warna, aroma, dan kadar air.
2. Perlakuan terbaik *energy bar* tepung ubi jalar ungu dan tepung biji labu kuning yaitu pada perbandingan tepung ubi jalar ungu 20g : tepung biji labu kuning 80g. Dengan karakteristik organoleptik yaitu warna 3,88 (suka), tekstur 4,08 (suka), rasa 3,88 (suka), dan aroma 4,04 (suka). Karakteristik kimia yaitu kadar air 17,69%, kadar abu 3,17%, kadar lemak 33,13%, kadar protein 15,19%, karbohidrat 30,80%, dan serat kasar 2,82%, nilai energi 506,77 kkal, aktivitas antioksidan 25,54%. Serta karakteristik fisik yaitu kekerasan 26,72 N/cm<sup>2</sup> dan aktivitas air yaitu 0,82.

### 5.2 Saran

Untuk penelitian selanjutnya, disarankan agar dilakukan upaya dalam menurunkan kadar air dan aktivitas air pada produk *energy bar* sehingga dapat meningkatkan stabilitas penyimpanan. Selain itu, perlu dilakukan pengujian mikrobiologis guna mengetahui potensi pertumbuhan mikroorganisme pada produk tersebut.