

BAB 6 : PENUTUP

6.1 Kesimpulan

1. Pengembangan produk *snack bar* substitusi tepung ampas tahu dan tepung ubi jalar ungu dilakukan dengan empat perlakuan yang terdiri dari F1, F2, F3 dan F4. Perbedaan masing-masing perlakuan ialah penambahan tepung ampas tahu.
2. Nilai median dari uji organoleptik terhadap *snack bar* dengan tingkat kesukaan panelis terhadap warna *snack bar* berkisar 3,00-4,00 dengan kategori biasa-suka. Kesukaan panelis terhadap aroma *snack bar* berkisar 3,00-4,5 dengan kategori biasa-suka. Kesukaan panelis terhadap rasa 2,00-4,00 dengan kategori tidak suka-suka. Kesukaan panelis terhadap tekstur *snack bar* berkisar 3,00-4,00 dengan kategori biasa-suka. Untuk uji mutu hedonik *snack bar* F0 didapat warna kuning terang, aroma harum, rasa manis, dan tekstur renyah. *Snack bar* F1 didapat warna sedang, aroma sedang, rasa sedang, dan tekstur sedang. *Snack bar* F2 didapat warna sedang, aroma sedang, rasa sedang, dan tekstur sedang. *Snack bar* F3 didapat warna sedang, aroma agak langu, rasa sedang, dan tekstur sedang.
3. Hasil analisis zat gizi pada *snack bar* substitusi tepung ampas tahu dan tepung ubi jalar ungu dengan kadar karbohidrat tertinggi pada F0 yaitu 83,07%, kadar protein tertinggi pada F3 sebesar 12,30%, kadar lemak tertinggi F3 sebesar 13,10%, kadar serat tertinggi F3 sebesar 17,41%, kadar air terendah F1 sebesar 3,46% dan kadar abu terendah F0 sebesar 1,58%.

4. Hasil analisis kandungan bakteri *snack bar* substitusi tepung ampas tahu dan tepung ubi jalar ungu pada F0 sebesar $2,09 \times 10^4$ cfu/gr, F1 sebesar $2,2 \times 10^6$ cfu/gr, F2 sebesar $2,8 \times 10^4$ cfu/gr dan F3 sebesar 2×10^5 cfu/gr.
5. Formula terpilih berdasarkan uji organoleptik, kandungan zat gizi adalah F3 dengan penambahan tepung ampas tahu sebanyak 45 gr dengan kandungan zat gizi karbohidrat sebesar 71,64%, kandungan protein sebesar 12,80%, kandungan lemak sebesar 13,10%, kandungan serat sebesar 17,41%, kadar air sebesar 4,29% dan kadar abu sebesar 2,46%.

6.2 Saran

1. Dalam penelitian lanjutan pada *snack bar* substitusi tepung ampas tahu dan tepung ubi jalar ungu sebaiknya ditambahkan bahan lain untuk mengurangi aroma langu seperti daun pandan dan penambahan buah-buahan lain untuk meningkatkan cita rasa pada *snack bar*.
2. Berdasarkan penelitian yang dilakukan didapatkan bahwa kandungan protein pada *snack bar* belum memenuhi SNI 01-4216-1996, untuk itu perlu dilakukan percobaan dengan penambahan tepung ampas tahu dan juga penambahan bahan lain yang mengandung protein yang cukup tinggi agar dapat memenuhi SNI 01-4216-1996.
3. Perlu penelitian mengenai kandungan zat gizi mikro seperti vitamin B pada *snack bar* substitusi tepung ampas tahu dan tepung ubi jalar ungu agar kebutuhan zat gizi mikro pada anak sekolah dapat dipenuhi.
4. Penelitian ini memiliki keterbatasan dalam melakukan uji kadar antosianin, diharapkan untuk penelitian lanjutan dapat melakukan uji kadar antosianin pada

snack bar supaya kandungan antosinin dalam produk *snack bar* substitusi tepung ampas tahu dan tepung ubi jalar ungu dapat diketahui.

