

## **BAB VI**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian, analisis data dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Snack bar dengan substitusi kacang tanah dan kacang merah sangatlah berpengaruh terhadap tingkat kesukaan yang meliputi warna, tekstur, aroma, rasa, penerimaan keseluruhan serta berpengaruh pada mutu rasa dan mutu tekstur.
2. Dari hasil analisis subyektif terhadap snack bar yang dihasilkan yaitu tingkat kesukaan terhadap rasa 4,68 – 3,92 (sangat suka – suka ), aroma 4,43 – 4,08 (sangat suka –suka), warna 4,66 – 3,74 (sangat suka –suka), tekstur 4,60 – 3,78 (sangat suka –suka), penerimaan keseluruhan 4,83 – 4,11 (sangat suka – suka), mutu tekstur 2,72 – 2,16 (sangat renyah - renyah) dan mutu rasa 2,12 – 2,83 (manis gurih - manis).
3. Nilai objektif yang didapatkan pada snack bar substitusi kacang tanah dan kacang merah yaitu kadar air berkisar antara 7,16 % sampai dengan 20,86 %, kadar abu yang didapatkan pada snack bar berkisar antara 1,56 % sampai dengan 1,85 %, kandungan protein berkisar antara 8,66 % sampai dengan 18,43%, kandungan lemak berkisar antara 11,67 % sampai dengan 19,30 % dan kandungan karbohidrat berkisar antara 50,18 % sampai dengan 56,46 %
4. Snack bar dengan substitusi kacang tanah dan kacang merah 75% : 25% menghasilkan karakteristik mutu yang paling disukai oleh panelis baik dari segi warna, tekstur, aroma, rasa, dan penerimaan keseluruhan dengan rasa manis dan tekstur yang renyah dengan kandungan air sebesar 13,71%, kandungan abu sebesar 1,77%, kandungan protein sebesar 16,43%, kandungan lemak sebesar, 17,77% dan kandungan karbohidrat sebesar 50,18%.

## **B. Saran**

Adapun saran yang dapat diberikan berdasarkan penelitian ini yaitu :

1. Disarankan jika ingin membuat snack bar menggunakan kacang tanah dan kacang merah dapat dilbuat dengan perbandingan 75% : 25%
2. Disarankan jika pada saat pengovenan jangan terlalu lama ( 20 menit) agar tekstur snack bar tidak terlalu keras dan dapat menghasilkan snack bsesuai keinginan
3. Pada saat proses pengeringan kacang merah, disarankan menggunakan terik matahari agar kacang merah cepat kering dan dapat mengurangi kadar air akibat proses perebusan.