

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil pengamatan, analisis data, dan pembahasan dari pengamatan yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Persentase tingkat kesukaan panelis pada pengamatan ini yaitu warna yaitu 60% - 82,4%, rasa 53,8% - 73,3%, aroma 38,1% - 71,0%, tekstur 44,3% - 67,1%, penerimaan produk secara keseluruhan 66,7% - 78,1%, dan mutu hedonik tekstur (agak keras) 34,3% - 58,1%.
2. Dari hasil perhitungan kandungan zat gizi, didapatkan hasil bahwa jika penggunaan tepung ubi ungu yang banyak dan penggunaan tepung kacang hijau yang sedikit akan meningkatkan nilai energi, karbohidrat, dan juga serat. Sedangkan jika penggunaan tepung kacang hijau yang banyak dan penggunaan tepung ubi ungu yang sedikit akan meningkatkan nilai protein dan lemak pada produk *snack bar*.
3. *Snack bar* dengan formulasi F5 merupakan produk perlakuan terbaik yang dapat diterima oleh panelis dilihat dari parameter warna, rasa, aroma, tekstur, dan penerimaan keseluruhan produk yang menunjukkan diatas 50%, dan memiliki kandungan gizi protein yang lebih besar dari *snack bar* formulasi lainnya.

B. Saran

1. Disarankan jika ingin membuat *snack bar* ini maka lebih baik membuat *snack bar* dengan formulasi F3 yaitu 35% : 15%, F4 yaitu 30% : 20%, dan F5 yaitu 25% : 25%.
2. Disarankan jika ingin menggunakan formulasi F1 dan F2 makan akan lebih baik

menggunakan formulasi yang baru dengan mengurangi sedikit penggunaan tepung ubi ungu agar tidak membuat tekstur *snack bar* menjadi keras, dan aromanya agar tidak menjadi kuat/pekat.