

## **BAB I**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Snack bar substitusi tepung ubi jalar ungu dan okra hijau memberikan pengaruh yang signifikan terhadap mutu gizi meliputi kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, nilai energi, dan kadar serat.
2. Substitusi tepung ubi jalar ungu dan okra hijau memberikan pengaruh yang signifikan terhadap mutu organoleptik meliputi mutu warna, rasa, dan tekstur. Sedangkan tepung ubi jalar ungu dan okra hijau memberikan pengaruh yang tidak signifikan terhadap mutu aroma.
3. Taraf perlakuan P<sub>2</sub> dengan proporsi tepung terigu, tepung ubi jalar ungu, dan okra hijau (20 : 30 : 50) merupakan taraf perlakuan terbaik dengan Nilai Hasil (NH) sebesar 0,594.

#### **B. Saran**

Perlu perbaikan pada kadar air dan kadar abu karena belum memenuhi mutu standar USDA 25048. Sehingga, dapat dilakukan penelitian lanjut untuk menurunkan kadar air dan kadar abu pada snack bar dengan melakukan proses *pra-treatment* pada okra hijau seperti metode pengeringan vakum atau penepungan pada okra hijau.