

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Pengembangan tepung ubi jalar ungu dan tepung kecambah kacang hijau sebagai bahan formulasi *snack bar* memberikan pengaruh terhadap kadar zat gizi (kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, nilai energi, dan kadar serat) berdasarkan hasil *calculated value* kadar zat gizi.
2. Pengembangan tepung ubi jalar ungu dan tepung kecambah kacang hijau sebagai bahan formulasi *snack bar* memberikan perbedaan yang tidak signifikan terhadap mutu organoleptic yaitu warna, aroma, rasa, dan tekstur berdasarkan hasil uji SPSS *Kruskal Wallis* pada tingkat kepercayaan 95%.
3. Taraf perlakuan terbaik dari pengembangan tepung ubi jalar ungu dan tepung kecambah kacang hijau sebagai bahan formulasi *snack bar* didapatkan pada taraf perlakuan P3 dengan proporsi 60% tepung ubi jalar ungu : 40% tepung kecambah kacang hijau dengan rangking variabel tertinggi antara lain kadar serat, kadar karbohidrat, dan nilai energi.

B. Saran

1. Berdasarkan hasil laboratorium taraf perlakuan terbaik P3, kandungan protein, lemak, karbohidrat, dan nilai energi *snack bar* di atas nilai standar diet DM Perkeni sehingga diperlukan variasi baru penyusunan proporsi tepung ubi jalar ungu dan tepung kecambah kacang hijau atau penambahan bahan makanan lain untuk mencapai standar zat gizi yang sesuai dengan pedoman yang telah ditetapkan.