

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

1. Kandungan gizi snack bars pengembangan dengan substitusi tepung labu kuning dan tepung ubi jalar ungu untuk penderita diabetes mellitus dan memberikan pengaruh tidak signifikan terhadap kadar air, kadar abu, lemak, protein dan karbohidrat,
2. Kandungan energi snack bars pengembangan dengan substitusi tepung labu kuning dan tepung ubi jalar ungu untuk penderita diabetes mellitus tipe 2 memberikan pengaruh tidak signifikan.
3. Kadar serat snack bars pengembangan dengan substitusi tepung labu kuning dan tepung ubi jalar ungu untuk penderita diabetes mellitus tipe 2 memberikan pengaruh yang tidak signifikan.
4. Mutu organoleptik snack bars pengembangan dengan substitusi tepung labu kuning dan tepung ubi jalar ungu untuk penderita diabetes mellitus tipe 2 memberikan pengaruh yang tidak signifikan terhadap warna, after taste, kenampakan dan tekstur snack bars, sedangkan mutu organoleptik rasa dan aroma memberikan pengaruh yang signifikan.
5. P2 (65:15:20) merupakan taraf perlakuan terbaik dalam produk snack bars pengembangan substitusi tepung labu kuning dan tepung ubi jalar ungu untuk penderita diabetes mellitus tipe 2

B. Saran

1. Snack bars pengembangan dengan pada P2 (65:15:20) dapat direkomendasikan sebagai makanan selingan untuk penderita diabetes mellitus tipe 2.
2. Pada saat pencampuran bahan basah dan kering dipastikan sampai homogen agar dhasikan analisis laboratorium kandungan zat gizi yang lebih akurat.