

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Hasil dari penelitian Daya Terima, Kandungan Energi, Protein dan Serat *Snack Bar* Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) dan Tepung Kedelai (*Glycine max (L) merill*) disimpulkan bahwa :

1. Daya terima dengan metode uji hedonik yang meliputi indikator rasa, warna, aroma, dan tekstur dapat diterima oleh panelis dengan tingkat kesukaan tertinggi yaitu pada *snack bar* formula 1 dengan persentase 82.40% dalam kategori cukup.
2. Kandungan energi dalam 1 porsi *snack bar* (25 gram) yaitu 88,79 gram lebih rendah jika dibandingkan dengan kandungan energi *snack bar* komersial yaitu 90,75-116 gram.
3. Kandungan protein pada 1 porsi *snack bar* (25 gram) yaitu 4,49 gram, sesuai dengan kandungan protein *snack bar* komersial yaitu 2,5-6,25 gram.
4. Kandungan serat dalam 1 porsi *snack bar* (25 gram) yaitu 0,47 gram lebih rendah jika dibandingkan kandungan dengan serat *snack bar* komersial yaitu 0,75-1,25 gram.

#### **B. Saran**

##### **1. Bagi Peneliti Selanjutnya**

Pada saat melakukan pengolahan *snack bar* dibutuhkan waktu yang

lama, hingga semua bahan tercampur rata.

## **2. Bagi Institusi Pendidikan**

Diharapkan menjadi tambahan informasi tentang produk *snack bar* dimana kandungan energi yang rendah dan protein yang tinggi sehingga dilakukan penelitian lebih lanjut.

## **3. Bagi Masyarakat**

*Snack bar* ini dapat dijadikan alternatif makanan selingan yang dikonsumsi masyarakat sebagai *snack* dengan kandungan energi yang rendah dan protein yang tinggi.