

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

1.1 Simpulan

Berdasarkan hasil olah data dari penelitian ini, maka didapatkan simpulan sebagai berikut :

1. Formulasi *snack bar* tepung pisang, tepung kacang merah, dan tepung ubi jalar merah, formula 1 perbandingan bahan yaitu tepung pisang 40%, tepung kacang merah 35%, dan tepung ubi jalar merah 25%, formula 2 perbandingan bahan yaitu tepung pisang 45%, tepung kacang merah 30%, dan tepung ubi jalar merah 25%, dan formula 3 perbandingan bahan yaitu tepung pisang 40%, tepung kacang merah 30%, dan tepung ubi jalar merah 30%.
2. Hasil tingkat kesukaan terhadap warna *snack bar* formula tepung pisang, tepung kacang merah, dan tepung ubi jalar merah yang paling banyak disukai adalah formula 1 (tepung pisang 40%, tepung kacang merah 35%, dan tepung ubi jalar merah 25%) yaitu sebanyak 93,3% (n=28) suka.
3. Hasil tingkat kesukaan terhadap aroma *snack bar* formula tepung pisang, tepung kacang merah, dan tepung ubi jalar merah yang paling banyak disukai adalah formula 2 (tepung pisang 45%, tepung kacang merah 30%, dan tepung ubi jalar merah 25%) dan formula 3 (tepung pisang 40%, tepung kacang merah 30%, dan tepung ubi jalar merah 30%) yaitu sebanyak 73,3% (n=22) suka.
4. Hasil tingkat kesukaan terhadap rasa *snack bar* formula tepung pisang, tepung kacang merah, dan tepung ubi jalar merah yang paling banyak

disukai adalah formula 2 (tepung pisang 45%, tepung kacang merah 30%, dan tepung ubi jalar merah 25%) yaitu sebanyak 83,3% (n=25) suka.

5. Hasil tingkat kesukaan terhadap tekstur *snack bar* formula tepung pisang, tepung kacang merah, dan tepung ubi jalar merah yang paling banyak disukai adalah formula 1 (tepung pisang 40%, tepung kacang merah 35%, dan tepung ubi jalar merah 25%) yaitu sebanyak 80% (n=24) suka.
6. Hasil tingkat kesukaan terhadap *overall snack bar* formula tepung pisang, tepung kacang merah, dan tepung ubi jalar merah yang paling banyak disukai adalah formula 2 (tepung pisang 45%, tepung kacang merah 30%, dan tepung ubi jalar merah 25%) yaitu sebanyak 93,3% (n=28) suka.
7. Nilai gizi pada *snack bar* formula tepung pisang, tepung kacang merah, dan tepung ubi jalar merah per 100 gram pada formula 2 (tepung pisang 45% : tepung kacang merah 30% : tepung ubi jalar merah 25%) yaitu energi 1566,6 kkal, protein 20,3 g, lemak 78,6 g, karbohidrat 198,3 g, dan β karoten 591 SI.
8. Hasil analisis harga *snack bar* yang terpilih yaitu formula 2 (tepung pisang 45% : tepung kacang merah 30% : tepung ubi jalar merah 25%) per 100 gram dengan total harga perhidangan sebesar Rp. 18.889,-.

1.2 Saran

Berdasarkan simpulan yang diperoleh dari hasil penelitian, maka :

1. Pada penelitian lebih lanjut dalam pembuatan *snack bar* perlu menggunakan cetakan *snack bar* dengan ukuran yang sama untuk menyeragamkan bentuk.
2. Diperlukan uji daya simpan produk untuk mengetahui berapa lama daya simpan produk *snack bar*.
3. Tetap mempertahankan kandungan *snack bar* dengan nilai gizi yang tinggi namun dengan hasil produk akhir yang kering sehingga daya simpan dapat lebih lama tanpa harus mengurangi nilai gizi *snack bar*.
4. Keefektifan *snack bar* formula tepung pisang, tepung kacang merah dan tepung ubi jalar merah terhadap berat badan dan status balita gizi kurang.