

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

1. Formulasi pembuatan *snack bar* dilakukan dengan substitusi tepung ubi jalar ungu dan tepung biji kelor dengan tiga jenis perlakuan (F1, F2, dan F3) perbandingan tepung ubi jalar ungu dan tepung biji kelor yaitu F1 (90% : 10%), F2 (80% : 20%) dan F3 (70% : 30%)
2. Daya terima *snack bar* substitusi tepung ubi jalar ungu dan tepung biji kelor yang terpilih yaitu Formula 2, dilihat berdasarkan hasil tingkat kesukaan atau berdasarkan karakteristik warna, aroma, rasa, dan tekstur. Pada formula *snack bar* terpilih F2 yaitu dengan perbandingan (80 % tepung ubi jalar ungu : 20% tepung biji kelor).
3. Kandungan gizi pada formula *snack bar* terpilih (F2) dengan 2 kali pengulangan:  
Protein 33,769%, lemak 8,941%, Karbohidrat 30,22%, kadar air 29,546%, kadar abu 1,81%.
4. Daya antioksidan pada formula *snack bar* terpilih (F2) dengan 2 kali pengulangan: Daya antioksidan yaitu IC<sub>50</sub> 101,354 ppm.
5. Kontribusi *snack bar* berdasarkan 15% AKG terhadap jajanan anak usia sekolah, pada anak laki-laki sedikit lebih banyak dibandingkan dengan anak perempuan yaitu 80-125 gram atau  $\pm 2-3$  porsi, sedangkan anak perempuan yaitu 70-95 gram atau  $\pm 1-2$  porsi penyajian.

## B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian formula *snack bar* substitusi tepung ubi jalar ungu dan tepung biji kelor masih terdapat beberapa kekurangan dan keterbatasan sehingga peneliti berharap untuk memberikan saran untuk penelitian selanjutnya sebagai berikut:

1. Diharapkan bagi penelitian berikutnya melakukan penelitian daya simpan, analisis kandungan gizi mikro dan analisis cemaran tembaga, seng, merkuri, dan cemaran mikroba yang merupakan beberapa parameter penting dalam syarat mutu *snack bar*.
2. Diharapkan bagi masyarakat dapat melakukan modifikasi pangan lokal seperti ubi jalar ungu dan biji kelor yang dapat dikembangkan menjadi produk atau jajanan sehat untuk meningkatkan diversifikasi pangan lokal di Sulawesi Tengah.
3. Diharapkan bagi tempat penelitian yaitu di Laboratorium Kulinari Universitas Widya Nusantara untuk mengadakan alat pengering bahan makanan seperti oven dan *food dehydrator* serta kelengkapan alat penelitian pangan lainnya.