**BAB V**

**KESIMPULAN DAN SARAN**

1. **Kesimpulan**
2. Berdasarkan perhitungan empiris substitusi tepung ubi jalar Cilembu dan kedelai hitam memberikan pengaruh yag signifikan terhadap peningkatan nilai energi, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat dan serat pada *snack bar.*
3. Substitusi tepung ubi jalar cilembu dan kedelai hitam pada *snack bar* berpengaruh signifikan terhadap warna, tekstur dan rasa namun tidak memberikan perbedaan yang signifikan terhadap aroma.
4. Berdasarkan hasil uji nilai perlakuan terbaik *snack bar* dengan substitusi tepung ubi jalar cilembu dan kedelai hitam P3 merupakan taraf perlakuan dengan perbandingan tepung gandum : tepung ubi jalar Cilembu : kedelai hitam (50 : 33 : 17) dan total nilai hasil 0,635. Dengan mengonsumsi 65 gram *snack bar* mampu mencukupi kebutuhan energi 212,8 kkal, protein 5,2 gram, lemak 5,1 gram, karbohidrat 36 gram dari total kebutuhan snack penderita Diabetes Mellitus.
5. **Saran**
6. Perlu dilakukan uji analisis laboratorium kadar serat untuk mengetahui kandungan serat pada *snack bar*.