BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

- 1. Mutu kimia yaitu kadar air P2 dan kadar abu memenuhi syarat *USDA National Nutrient Database for Standard Reference* 2018. Mutu kimia yaitu kadar karbohidrat memenuhi standar PERKENI 2015, sebaliknya kadar lemak dan protein belum memenuhi. Proporsi tepung maizena, tepung ampas tahu, dan tepung ubi jalar ungu memberikan pengaruh tidak signifikan terhadap mutu kimia, yaitu kadar air, kadar protein, lemak, dan karbohidrat, namun memberikan pengaruh signifikan terhadap kadar abu, dimana P1 memiliki perbedaan yang signifikan dengan P2 dan P3.
- 2. Proporsi tepung maizena, tepung ampas tahu, dan tepung ubi jalar ungu memberikan pengaruh yang tidak signifikan terhadap nilai energi.
- 3. Mutu fungsional kadar serat kasar memenuhi standar PERKENI 2015 dan aktivitas antioksidan dalam kategori lemah. Proporsi tepung maizena, tepung ampas tahu, dan tepung ubi jalar ungu memberikan pengaruh yang tidak signifikan terhadap serat kasar dan aktivitas antioksidan
- 4. Proporsi tepung maizena, tepung ampas tahu, dan tepung ubi jalar ungu memberikan pengaruh yang signifikan terhadap warna dan tekstur dan tidak signifikan terhadap aroma dan rasa *Snack Bars Atatas*.
- **5.** Taraf Perlakuan 2 (65:20:15) merupakan Taraf Perlakuan terbaik dalam produk *Snack Bars Atatas* sebagai selingan makanan untuk penderita Diabetes Mellitus Tipe 2 dengan total Nilai Hasil (Nh) yaitu 0,530.

B. Saran

- Proporsi tepung maizena, tepung ampas tahu, dan tepung ubi jalar ungu pada Taraf Perlakuan 2 (65:20:15) merupakan Taraf Perlakuan terbaik dalam produk Snack Bars Atatas, namun masih perlu diperbaiki dalam mutu organoleptik warna karena memiliki penilaian paling rendah yaitu 55% (tidak suka-sangat tidak suka).
- 2. Aktivitas antioksidan *Snack Bars Atatas* dalam kategori lemah, perlu dilakukan penelitian lanjut tentang metode pengolahan yang paling baik yang dapat menghasilkan aktivitas antioksidan dalam kategori kuat sebagai terapi untuk Diabetes Mellitus Tipe 2.