

BAB 5

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pengaruh proporsi tepung ubi ungu dan *rolled oat* terhadap karakteristik kimia, fisik, dan organoleptik *snack bar* untuk penanganan obesitas, diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

- 5.1.1 Tidak terdapat pengaruh proporsi tepung ubi ungu dan *rolled oat* terhadap kadar serat pangan *snack bar*.
- 5.1.2 Tidak terdapat pengaruh proporsi tepung ubi ungu dan *rolled oat* terhadap kadar energi *snack bar*.
- 5.1.3 Tidak terdapat pengaruh proporsi tepung ubi ungu dan *rolled oat* terhadap tingkat kekerasan (*Hardness*) *snack bar*.
- 5.1.4 Tidak terdapat pengaruh proporsi tepung ubi ungu dan *rolled oat* terhadap kenampakan *snack bar*. Seluruh perlakuan memiliki kenampakan dengan kategori sangat menarik.
- 5.1.5 Tidak terdapat pengaruh proporsi tepung ubi ungu dan *rolled oat* terhadap aroma *snack bar*. Seluruh perlakuan memiliki aroma dengan kategori tidak ada bau langu.
- 5.1.6 Terdapat pengaruh proporsi tepung ubi ungu dan *rolled oat* terhadap tekstur *snack bar*. perlakuan F3 memperoleh penilaian tekstur tertinggi dengan kategori sangat kompak
- 5.1.7 Tidak terdapat pengaruh proporsi tepung ubi ungu dan *rolled oat* terhadap citarasa *snack bar*. Seluruh perlakuan memiliki citarasa dengan kategori suka.

5.1.8 Terdapat pengaruh proporsi tepung ubi ungu dan *rolled oat* terhadap *aftertaste snack bar*. perlakuan F1 memperoleh penilaian *aftertaste* tertinggi dengan kategori netral.

5.1.9 Terdapat pengaruh proporsi tepung ubi ungu dan *rolled oat* terhadap tingkat kesukaan keseluruhan *snack bar*. perlakuan F1 memperoleh tingkat kesukaan keseluruhan tertinggi dengan kategori sangat suka.

5.2 Saran

5.2.1 Penelitian selanjutnya disarankan melakukan uji intervensi menggunakan perlakuan F2 pada individu dengan obesitas untuk mengetahui pengaruh konsumsi *snack bar* terhadap status gizi, rasa kenyang, asupan energi, dan perubahan berat badan.

5.2.2 Penelitian selanjutnya disarankan melakukan analisis kandungan zat gizi yang lebih lengkap, meliputi kadar protein, lemak, dan karbohidrat serta melakukan uji daya simpan sehingga mutu dan stabilitas produk *snack bar* selama penyimpanan dapat diketahui.