

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Dari analisis dan pembahasan disimpulkan sbb:

1. Perbandingan tepung labu kuning dan beras merah berpengaruh terhadap kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat, serat kasar, dan antosianin *snack bar*.
2. Kesukaan pada keseluruhan *snack bar* tertinggi (5,08= agak suka) pada perlakuan F4 (50% tepung labu kuning:50% tepung beras merah), dan air 10,58%, abu 3,08%, protein 6,13%, lemak 27,22%, karbohidrat 43,73%, antosianin 3,60%, uji tekstur 11,92(g/m<sup>2</sup>) dan warna  $\Delta E^*$  6,35, belum sesuai karena kadar lemaknya lebih tinggi dari SNI 01-4216-1996.

### B. Saran

Adapun saran dari hasil penelitian ini adalah Perlunya dilakukan analisis lanjutan untuk menguji masa simpan produk dan suhu simpan yang baik untuk produk *snack bar*.