

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian dan pembahasan uji organoleptik dan analisa prokimat pada produk Snack Bar Oat berbasis tepung ubi ungu (varietas lokal dan varietas *Ayamurasaki*) dan tepung kacang merah maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Formulasi *snack bar* oat berbasis tepung ubi ungu dan tepung kacang merah berpengaruh signifikan terhadap tingkat kesukaan panelis pada parameter warna ($p < 0,001$). Formulasi F2 (70 g tepung ubi ungu *Ayamurasaki* + 30 g tepung kacang merah) memperoleh skor tertinggi (mean 4,33), diikuti F3 (4,03) dan F1 (3,30).
2. Variasi formulasi tidak berpengaruh signifikan terhadap tingkat kesukaan aroma ($p = 0,087$). Seluruh formula disukai panelis (mean 4,37–4,67), dengan F2 cenderung lebih tinggi secara deskriptif.
3. Variasi formulasi tidak berpengaruh signifikan terhadap tingkat kesukaan rasa ($p = 0,336$). Rata-rata skor rasa berkisar 3,87–4,17, dengan F2 memperoleh nilai tertinggi secara deskriptif.
4. Variasi formulasi berpengaruh signifikan terhadap tingkat kesukaan tekstur ($p < 0,001$). F2 memiliki rata-rata tertinggi (4,23) dan berbeda nyata dengan F1 (3,63) maupun F3 (3,07).

5. Kadar serat tertinggi ditemukan pada F2 (1,65%), diikuti F1 (1,48%) dan F3 (0,92%). Ketiganya masih berada di bawah standar SNI (6%).
6. Kadar air tertinggi pada F2 (17,12%), kemudian F3 (15,96%) dan F1 (15,05%). Seluruh formula melebihi batas maksimum SNI (5%).
7. Kadar abu tertinggi pada F1 (3,76%), lalu F3 (3,63%), dan terendah pada F2 (1,95%). Hanya F2 yang mendekati standar SNI (maks 1,9%).
8. Kadar gula pereduksi terendah terdapat pada F2 (10,41%), lebih rendah dibanding F3 (13,38%) dan F1 (15,91%). Hal ini menguntungkan bagi penderita diabetes melitus karena berpotensi menghasilkan indeks glikemik rendah.

B. Saran

1. Bagi Peneliti Selanjutnya

Disarankan untuk melakukan optimasi proses pemanggangan (suhu dan waktu) guna menurunkan kadar air produk serta meningkatkan kadar serat dengan menambah proporsi bahan sumber serat seperti chia seed atau oat. Selain itu, perlu dilakukan uji indeks glikemik secara langsung untuk memastikan manfaat fungsional *snack bar* bagi penderita diabetes melitus.

2. Bagi Akademisi

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan acuan dan referensi bagi peneliti lain dalam pengembangan produk pangan fungsional berbasis pangan lokal, serta dapat digunakan sebagai dasar untuk penelitian lanjutan,

seperti uji daya simpan, uji aktivitas antioksidan, atau uji klinis pada subjek manusia

3. Bagi Masyarakat

Bagi masyarakat, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan dalam pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai alternatif camilan yang lebih sehat, serta dapat dikembangkan menjadi produk yang bernilai gizi dan memiliki nilai ekonomis.

