**V KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini menguraikan mengenai : (1) Kesimpulan dan (2) Saran.

**5.1. Kesimpulan**

Kesimpulan dari hasil penelitian yaitu :

1. Program *Design Expert* dapat menentukan formulasi optimal pada pembuatan *snack bar* dengan prediksi penilaian secara kimia kadar karbohidrat dari formulasi terpilih sebesar 25,97%, lemak 24,37% dan protein sebesar 6,31%*.* Sedangkan secara organoleptik terhadap atribut warna 4,10 skala hedonik agak suka, skor atribut aroma 4,64 skala hedonik agak suka, skor atribut rasa 4,22 skala hedonik agak suka, atribut tekstur 4,10 skala hedonik agak suka dan *Design Expert* merekomendasikan formulasi terpilih berdasarkan nilai *desirability* yang mendekati angka 1,00 adalah pada formulasi I (0,713), dengan presentase tepung ubi jalar ungu sebesar 4,130%, kelapa parut kering 3,197%, dan tepung kacang hijau sebesar 6,493%.
2. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap ke 10 formulasi, kadar lemak, kadar karbohidrat dan kadar protein memberikan pengaruh terhadap ke 10 formulasi.
3. Berdasarkan uji organoleptik, atribut warna, rasa, aroma dan tekstur tidak memberikan pengaruh terhadap ke 10 formulasi.

**5.2. Saran**

Saran yang ingin penulis sampaikan yaitu:

1. Perlu dilakukan pengurangan terhadap bahan yang banyak mengandung lemak sehingga produk yang dihasilkan tidak terlalu tinggi lemak.
2. Pada saat dilakukan uji organoleptik lebih baik dilakukan pada saat cuaca cerah karena cuaca yang buruk dapat menghambat indera penglihatan panelis terhadap atribut warna, sehingga dapat mempengaruhi sensitivitas panelis.
3. *Range* formulasi *snack bar* seharusnya tidak berdekatan agar aroma, warna, tekstur dan rasa yang dihasilkan tidak begitu berbeda dan lebih bervariataif.
4. Perlunya penambahan bahan yang dapat menunjang kadar protein seperti kacang-kacangan atau isolat soy protein pada produk sehingga protein dalam produk tidak terlalu kecil.