

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari hasil uji coba penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut

1. Tahapan pembuatan

Proses pembuatan *Snack bar* tepung ubi jalar putih dimulai dengan pemilihan tepung ubi jalar putih berkualitas, kemudian dilanjutkan dengan proses pencampuran bahan-bahan lain seperti pemanis, lemak, dan bahan pengikat. Proses pengadukan dan pencetakan dilakukan dengan hati-hati untuk memastikan semua bahan tercampur merata dan menghasilkan tekstur yang diinginkan.

Hal ini sangat penting karena, dalam pembuatan *Snack bar* tepung ubi jalar putih, dibutuhkan kontrol yang baik terhadap komposisi bahan dan proses pengolahan agar produk akhir memiliki tekstur yang baik, dan cita rasa yang seimbang.

Setelah itu, dilakukan proses pemanggangan pada suhu yang terkontrol hingga *Snack bar* matang sempurna. Setiap tahapan sangat penting untuk memastikan bahwa *Snack bar* memiliki tekstur, rasa, dan kandungan gizi yang optimal. Dalam proses tahapan pembuatan *Snack bar*, dilakukan beberapa kali percobaan dengan variasi komposisi bahan yang berbeda. Sehingga, didapatkan hasil yang memuaskan pada percobaan akhir dengan *Snack bar* tepung ubi jalar putih yang padat, kenyal, dan memiliki cita rasa yang disukai oleh konsumen.

2. Karakteristik akhir

Berdasarkan hasil uji inderawi *Snack bar* tepung ubi jalar putih pada F1 dengan formulasi 50 persen tepung ubi jalar putih dan 50 persen tepung terigu memiliki warna cukup kuning kecoklatan, cukup nyata aroma ubi jalar putih, tekstur yang cukup padat, dan cukup nyata rasa ubi jalar putih, pada F2 dengan formulasi 70 persen tepung ubi jalar putih dan 30% tepung terigu memiliki kuning

kecoklatan, nyata aroma ubi jalar putih, tekstur padat, dan nyata rasa ubi jalar putih dan terakhir F3 yaitu formulasi tepung ubi jalar putih 100 persen memiliki warna Kuning kecoklatan, cukup nyata aroma ubi jalar putih, tekstur padat, dan sangat nyata rasa ubi jalar putih

Dengan demikian, peneliti dapat menyimpulkan bahwa dari keempat sampel yang telah dibagikan kepada panelis untuk diuji coba menunjukkan bahwa Sampel F2 dan F3 memiliki presentase rata-rasa tertinggi dalam indikator warna, aroma, tekstur dan rasa, namun F3 lebih unggul dalam segi warna, tekstur dan rasa sedangkan F2 unggul dalam segi rasa.

B. Saran

Mengingat penggunaan tepung ubi jalar putih sebagai bahan utama yang relatif baru bagi sebagian besar konsumen, edukasi mengenai manfaat kesehatan ubi jalar putih perlu ditingkatkan dalam strategi pemasaran. Informasi ini dapat menjadi nilai jual utama yang membedakan produk dari *Snack bar* lainnya di pasaran.

Disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh berbagai proses pengolahan terhadap kualitas sensoris dan nutrisi dari *Snack bar*, serta potensi pengembangan varian rasa dengan tambahan bahan alami lainnya untuk meningkatkan daya tarik produk.