

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini bahwa dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

#### 1. Kesimpulan Umum

*Snack bar* dengan substitusi tepung kunir putih 8% dan penambahan CMC 1% merupakan *snack bar* terpilih yang disukai panelis dan memiliki aktivitas antioksidan tinggi.

#### 2. Kesimpulan Khusus

- a. Substitusi tepung kunir putih pada tepung beras merah-maizena dan penambahan CMC berpengaruh nyata terhadap warna, tekstur dan total volume pengembangan *snack bar*. Semakin besar penambahan tepung kunir putih warna ( $L^*$ ) semakin kecil, warna merah ( $a^*$ ) semakin kecil warna kuning ( $b^*$ ) semakin besar, tekstur semakin keras dan volume pengembangan semakin kecil. CMC tidak berpengaruh terhadap warna ( $L^*$ ), ( $a^*$ ) dan ( $b^*$ ) tetapi berpengaruh terhadap tekstur dan total volume pengembangan, semakin besar CMC tekstur semakin renyah dan volume pengembangan semakin besar.
- b. *Snack bar* terpilih memiliki nilai kadar air 11,68% bb; kadar abu 2,22% bb; kadar protein 9,09% bb; kadar lemak 19,43% bb; kadar karbohidrat 56,04% bb; aktivitas antioksidan 56,18 % RSA dan fenol total 3,91 mg GAE/g bk.

## **B. Saran**

*Snack bar* yang baik untuk makanan selingan adalah substitusi tepung kunir putih 8% pada tepung beras merah-maizena dan penambahan CMC 1%, karena aktivitas antioksidan tinggi yaitu 56,18% RSA. Namun belum diteliti umur simpan dan pengujian secara *in vivo*.