BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, analisis data dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Dari hasil mutu organoleptik terhadap brownies yang dihasilkan yaitu tingkat kesukaan terhadap aroma 3,49 – 4,01 (netral – suka), rasa 3,36 – 4,03 (netral – suka), warna 3,49 – 4,11 (netral – suka), penerimaan secara keseluruhan 3,39 – 4,24 (netral – suka), dan mutu tekstur 2,29 – 2,88 (kasar).
2. Dari hasil analisis brownies dengan substitusi tepung bonggol pisang yang dihasilkan yaitu kadar air berkisar antara 15,56 – 20,75 %bb, kadar abu berkisar antara 1,47 – 1,61 %bb, kadar protein berkisar antara 6,71 – 27,38 %bb, kadar lemak berkisar antara 10,73 – 13,54 %bb, kadar karbohidrat berkisar antara 59,19 – 64,95 %bb, dan kadar serat kasar berkisar antara 8,59 – 9,60 %bb.
3. Brownies dengan substitusi tepung bonggol pisang 25% menghasilkan karakteristik mutu yang paling disukai dari segi aroma, rasa, dan penerimaan keseluruhan oleh panelis. Dalam 1 porsi (50 gram) brownies mengandung kadar serat sebesar 4,80 gram, energi sebesar 183,51 kkal, protein sebesar 3,58 gram, lemak sebesar 5,65 gram dan karbohidrat sebesar 29,60 gram.

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan terhadap penelitian ini yaitu :

1. Untuk memperoleh karakteristik brownies yang baik sebaiknya dengan cara substitusi tepung bonggol pisang 25% terhadap tepung terigu.

2. Diharapkan dengan adanya produk brownies ini bisa dijadikan acuan kepada masyarakat agar mampu mengolah dan memanfaatkan limbah bonggol pisang menjadi tepung bonggol pisang yang bisa diolah menjadi brownies dengan kadar serat yang dapat memenuhi kebutuhan serat dalam tubuh.