

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- ❖ Penambahan tepung sukun berpengaruh terhadap peningkatan kadar air pada *brownies*.
- ❖ Penggunaan suhu 150⁰C dapat menghasilkan pengembangan *brownies* yang lebih optimal dan penggunaan suhu yang tinggi tidak menyebabkan tekstur pada *brownies* semakin keras.
- ❖ Secara keseluruhan (*overall*), penambahan tepung sukun ke dalam *brownies* panggang dapat diterima oleh konsumen. Hal tersebut menunjukkan bahwa konsumen tetap menyukai rasa, tekstur, aroma dan *overall* pada setiap perlakuan suhu pemanggangan.

5.2. Saran

- ❖ Perlu dilakukan penelitian selanjutnya dengan menggunakan persentase lain selain presentase yang digunakan pada penelitian ini, dengan tujuan untuk mendapatkan kombinasi antara persentase tepung sukun dan tepung terigu untuk menghasilkan suatu *brownies* atau olahan makanan yang lebih baik.
- ❖ Bagi penelitian selanjutnya, disarankan untuk menguji lebih lanjut terkait uji kandungan gizi lain seperti protein, kalsium dan lain sebagainya dari *brownies* tersebut. Dengan tujuan untuk melengkapi data kandungan gizi yang terkandung *brownies* yang disubsitusi tepung sukun, serta membandingkan kandungan gizi dari *brownies* yang dibuat dengan tepung terigu dan *brownies* yang dibuat dengan tepung sukun.