

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

- Formulasi *brownies* yang dipilih untuk dipasarkan adalah *brownies* dengan 50% reduksi coklat *compound* dan 50% substitusi *butter* dengan alpukat, *brownies* dengan formulasi tersebut dapat menggunakan klaim *reduced calorie*, namun tidak dapat menggunakan klaim rendah kalori.
- Reduksi coklat *compound* menurunkan energi pada *brownies*, namun juga membuat tekstur *brownies* menjadi lebih keras dan menurunkan berat per porsi *brownies*.
- Substitusi *butter* dengan alpukat menurunkan energi pada *brownies*, namun juga membuat tekstur *brownies* menjadi lebih keras dan permukaan *brownies* menjadi lebih pecah-pecah.

### 5.2. Saran

- Untuk penelitian selanjutnya akan lebih baik apabila dilakukan analisis sensori untuk konsumen membedakan berat dari *brownies* akibat reduksi coklat *compound* dan analisis sensori dilakukan di waktu dan tempat yang lebih terkontrol untuk menghindari bias.
- Perlu menentukan umur alpukat dan telur yang digunakan dan menyeragamkannya, agar variasi data yang diperoleh lebih kecil.
- Pertimbangkan untuk substitusi gula pasir dan *dark brown sugar* dengan gula alkohol lainnya dan emulsifier untuk memperbaiki karakteristik *brownies* yang mengalami substitusi *butter*.
- Sampel analisis sensori sebaiknya diberi lebih dari 1 untuk panelis mencoba lagi.
- Peralatan yang digunakan untuk penelitian selanjutnya sebaiknya lebih mutakhir, seperti contohnya timbangan dan penggaris, agar data yang diperoleh lebih baik.
- Sebaiknya analisis tekstur dilakukan dengan lebih profesional agar hasil yang diperoleh lebih baik.
- Perlu dilakukan analisis umur simpan, terutama untuk *brownies* dengan alpukat yang kemungkinan besar lebih cepat mengalami kerusakan.