

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang tafsiran nilai gizi dan daya terima organoleptik brownies kering berbasis tepung serealialia dan kacang-kacangan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Nilai gizi brownies kering menunjukkan bahwa formulasi F1 memiliki kandungan energi sebesar 292,76 kkal, protein 3,90, lemak 15,73, karbohidrat 34,61, serat 1,76 Formulasi F1 memiliki kandungan protein tertinggi dibandingkan formulasi lainnya.
2. Hasil uji organoleptik parameter warna menunjukkan bahwa formulasi F3 memiliki nilai rata-rata tertinggi yaitu 3,93, namun berdasarkan uji Kruskal-Wallis tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap tingkat kesukaan warna brownies kering pada ketiga formulasi ($p = 0,915$).
3. Hasil uji organoleptik parameter rasa menunjukkan bahwa formulasi F1 memiliki nilai rata-rata tertinggi yaitu 4,10 dan merupakan formulasi yang paling disukai panelis. Hasil uji Kruskal-Wallis menunjukkan terdapat perbedaan yang signifikan terhadap tingkat kesukaan rasa brownies kering pada ketiga formulasi ($p = 0,016$).
4. Hasil uji organoleptik parameter tekstur menunjukkan bahwa formulasi F1 memiliki nilai rata-rata tertinggi yaitu 3,97 dan merupakan formulasi yang paling disukai panelis. Hasil uji Kruskal-Wallis menunjukkan

terdapat perbedaan yang signifikan terhadap tingkat kesukaan tekstur brownies kering pada ketiga formulasi ($p = 0,019$).

5. Hasil uji organoleptik berdasarkan aroma menunjukkan bahwa formulasi F3 paling disukai panelis dengan nilai rata-rata 4,03, namun secara statistik tidak terdapat perbedaan yang signifikan antar formulasi ($p = 0,386$).

B. Saran

Mengacu pada kesimpulan dan pembahasan yang telah disampaikan, penulis memberikan beberapa saran yang diharapkan dapat menjadi pertimbangan serta memberikan kontribusi positif bagi pihak-pihak terkait:

1. Bagi Peneliti Selanjutnya

Disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai kandungan gizi secara laboratorium, daya simpan, kadar air, serta pengembangan variasi formulasi agar diperoleh produk brownies kering dengan kualitas yang lebih baik dan daya terima yang lebih tinggi.

2. Bagi Masyarakat

Diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan hasil penelitian ini dengan mencoba membuat brownies kering yang menggunakan tepung sereal dan kacang-kacangan sebagai pengganti tepung terigu. Langkah ini bisa menjadi awal dari inovasi produk pangan bergizi tinggi yang berpotensi dikembangkan lebih lanjut sebagai produk yang memiliki nilai jual.

3. Bagi Institusi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi ilmiah bagi mahasiswa dan civitas akademik, terutama dalam upaya mengembangkan pemanfaatan tepung sereal dan kacang-kacangan di bidang pangan dan gizi.

