BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Hasil penelitian tentang "Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Ungu pada Pembuatan *Brownies* Kering Terhadap Daya Terima Organoleptik" maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil uji sensitivitas, dari total 60 peserta seleksi panelis, sebanyak 29 orang dinyatakan lolos dan memenuhi kriteria untuk melanjutkan ke tahap uji organoleptik sebagai panelis.
2. Terdapat pengaruh substitusi tepung terigu dan tepung ubi ungu pada pembuatan *brownies* kering terhadap daya terima organoleptik pada aspek warna.
3. Terdapat pengaruh substitusi tepung terigu dan tepung ubi ungu pada pembuatan *brownies* kering terhadap daya terima organoleptik pada aspek rasa.
4. Tidak terdapat pengaruh substitusi tepung terigu dan tepung ubi ungu pada pembuatan *brownies* kering terhadap daya terima organoleptik pada aspek tekstur.
5. Terdapat pengaruh substitusi tepung terigu dan tepung ubi ungu pada pembuatan *brownies* kering terhadap daya terima organoleptik pada aspek aroma.
6. Berdasarkan uji organoleptik, formula F2 merupakan produk terbaik secara keseluruhan berdasarkan tingkat kesukaan panelis terhadap warna, rasa, tekstur, dan aroma.

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

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

Diharapkan peneliti selanjutnya dapat melakukan identifikasi lebih mendalam terhadap kandungan zat gizi makro dan mikro pada produk, dan menganalisis umur simpan *brownies* kering. Selain itu, formula f3 yang telah dikembangkan bisa dimanfaatkan sebagai produk intervensi untuk penelitian lanjutan.

2. Bagi Masyarakat

Diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan hasil penelitian ini dengan mencoba membuat *brownies* kering yang menggunakan substitusi tepung ubi ungu 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 ubi jalar ungu di bidang pangan dan gizi.

Kemenkes Poltekkes Bengkulu