BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan "profil sensori dan kandungan protein *brownies cookies* dengan modifikasi tepung labu kuning (*cucurbita maxima*) dan tepung kacang kedelai (*glycine max*)" maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil uji pembedaan segitiga (*Triangle Test*) sebanyak 60 orang panelis konsumen didapatkan panelis yang lulus dalam seleksi sebanyak 35 orang panelis terlatih yang akan melakukan uji organoleptik pada formula *brownies cookies* dengan modifikasi tepung labu kuning (*cucurbita maxima*) dan tepung kacang kedelai (*glycine max*).
2. Ada pengaruh variasi formulasi *brownies cookies* dengan modifikasi tepung labu kuning (*cucurbita maxima*) dan tepung kacang kedelai (*glycine max*) terhadap karakteristik mutu produk.
3. Ada pengaruh variasi formulasi *brownies cookies* dengan modifikasi tepung labu kuning (*cucurbita maxima*) dan tepung kacang kedelai (*glycine max*) terhadap tingkat kesukaan.
4. Didapatkan hasil uji kadar protein pada produk *brownies cookies* modifikasi tepung labu kuning dan tepung kacang kedelai.
5. Produk terbaik uji karakteristik mutu dan hedonik terdapat pada formulasi F2 dengan karakteristik mutu rasa enak, warna coklat tua, aroma kedelai kuat, dan tekstur renyah dan garing.

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan dan pembahasan yang telah dikemukakan maka penulis menyampaikan beberapa saran yang dapat membangun dan dapat dijadikan bahan pertimbangan. Hal yang perlu diperhatikan adalah:

1. Bagi Peneliti

   Diharapkan kepada peneliti setelah dilakukan penelitian ini peneliti dapat meningkatkan pengetahuan dibidang pangan, gizi dan kesehatan. Dan dapat mengidentifikasi nilai gizi dan mengembangkan produk menjadi snack alternatif yang sehat.

2. Bagi Masyarakat

   Diharapkan kepada masyarakat untuk dapat membuat produk *brownies cookies* dengan modifikasi tepung labu kuning dan tepung kacang kedelai sebagai langkah baru untuk membuat produk yang dapat dipasarkan, serta menjadi snack alternatif.

3. Bagi Akademis

   Diharapkan kepada pihak akademis hasil dari penelitian ini dapat menjadi acuan ataupun referensi bagi mahasiswa mengenai *brownies cookies* dengan modifikasi tepung labu kuning dan tepung kacang kedelai.