

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Sifat Fisik

- a. Warna : semakin banyak campuran buah nangka, maka brownies yang dihasilkan semakin kuning.
- b. Aroma : semakin banyak campuran buah nangka, maka aroma nangka pada brownies semakin kuat
- c. Rasa : semakin sedikit campuran tepung pada buah nangka, maka rasa nangka semakin kuat
- d. Tekstur : semakin banyak campuran buah nangka, maka tekstur brownies semakin lembek

2. Sifat Organoleptik

Berdasarkan hasil organoleptik brownies buah nangka yang cukup baik diterima oleh panelis dari segi warna, aroma, rasa, tekstur adalah variasi campuran 100% buah nangka yaitu produk D dan hanya perlu perbaikan warna dan rasa karna masih kurang bagus.

3. Kadar serat

Kadar serat yang paling tinggi terdapat pada brownies formulasi B yaitu 80% campuran buah nangka sebesar 5,5243 g%

B. Saran

1. Bagi Pembaca

Berdasarkan sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar serat brownies campuran buah nangka dapat dikembangkan lebih lanjut namun masih memerlukan perbaikan yaitu pada warna, aroma

2. Bagi Peneliti Lain

- a. Memperbaiki warna brownies dengan penambahan bahan utama lain agar lebih menarik
- b. Diharapkan dalam proses mencampurkan bahan-bahan dan dimixer jangan terlalu pelan bisa menyebabkan adonan bantet.
- c. Diharapkan ada peneliti lebih lanjut tentang kandungan gizi selain kadar serat dalam brownies nangka