

## **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