

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Diketahui sifat fisik brownies kukus perlakuan A memiliki warna coklat kehitaman, rasa khas brownies kukus (+++), aroma khas brownies kukus (+++), dan tetkstur empuk, perlakuan B memiliki warna cokelat kehitaman, rasa khas brownies kukus (++), aroma khas brownies kukus (+++), dan tekstur empuk, perlakuan C memiliki warna cokelat kehitaman, rasa khas brownies kukus (++), aroma khas brownies kukus(+++), dan tekstur empuk, sedangkan perlakuan
2. Diketahui daya terima brownies kukus meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur yang paling diterima untuk dijadikan produk brownies kukus tepung biji kakao dan tepung kulit biji kakao adalah perlakuan D.
3. Diketahui kadar antioksidan tertinggi adalah brownies kukus perlakuan D 84,07 gram dan memiliki nilai yang berbeda dengan kadar antioksidan perlakuan A, B dan C.
4. Diketahui unit cost dari brownies kukus perlakuan A yaitu Rp. 34.833,00, perlakuan B yaitu Rp. 23.075, perlakuan C Rp. 27.950, dan perlakuan D yaitu Rp. 31.713,00.

## B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka penulis memberikan saran kepada para peneliti selanjutnya yang akan mengembangkan penelitian ini sebagai berikut:

1. Melakukan sosialisasi kepada petani kakao atau daerah penghasil kakao untuk memanfaatkan limbah kulit kakao menjadi bahan pangan dan makanan yang memiliki nilai jual lebih tinggi.
2. Mengembangkan resep brownies kukus dengan variasi substitusi tepung biji kakao dan tepung kulit biji kakao sebagai makanan selingan/ kudapan untuk anak-anak dan dewasa.
3. Melakukan pengembangan resep brownies kukus dengan variasi substitusi tepung biji kakao dan tepung kulit biji kakao menggunakan aneka *topping* atau hiasan kue agar produk lebih menarik dan meningkatkan nilai jual brownies.
4. Melakukan penelitian lebih lanjut tentang pemanfaatan tepung kulit biji kakao untuk berbagai olahan makanan yang lain.