

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian di atas, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Ada pengaruh variasi tepung talas sutera sebagai bahan campuran tepung terigu terhadap sifat fisik *cookies* ditinjau dari segi warna, rasa, aroma dan tekstur.
2. Dilihat dari analisis statistik menggunakan aplikasi SPSS disimpulkan tidak ada pengaruh variasi tepung talas sutera sebagai bahan campuran tepung terigu terhadap sifat organoleptik brownies ($p > 0,005$).
3. Aktivitas antoksidan pada *brownies* yang dihasilkan pada setiap perlakuan yaitu perlakuan A 24%, B 27%, C 32% dan D 29%. Dalam setiap potong brownies memiliki aktivitas antioksidan sebesar 27%. Sehingga ada pengaruh variasi tepung talas sutera sebagai bahan campuran tepung terigu terhadap aktivitas antioksidan pada brownies kukus.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka penulis memberikan saran sebagai berikut :

1. Bagi Masyarakat

Lebih mengenalkan kepada masyarakat bahwa brownies dengan variasi campuran tepung talas sutera dapat digunakan sebagai salah satu snack

alternatif untuk kalangan umum sebagai snack tinggi kandungan antioksidan.

2. Bagi produsen brownies

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan untuk menambah variasi resep pembuatan brownies yang beragam dengan tinggi kandungan antioksidan.

3. Bagi Peneliti

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, perlu diperhatikan teknik penepungan agar meminimalisir rasa sedikit harum khas talas sutera yang ditimbulkan yaitu dengan penambahan BTP (bahan tambahan pangan) berupa essence atau vanili. Sedangkan pada tekstur pada campuran tepung talas sutera terbayak disarankan untuk menggunakan tepung tinggi protein kualitas terbaik agar dapat meminimalisir tingkat kekerasan pada brownies. Dan perlu dilakukan pengembangan dengan tetap memerhatikan kelemahan dan keterbatasan dalam penelitian tersebut.

4. Bagi Institusi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi tambahan wawasan ilmu pengetahuan tentang ilmu gizi khususnya tentang teknologi pangan dan pengembangan modifikasi resep di kalangan institusi pendidikan.