

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

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

1. Diketahui sifat fisik brownies kukus sebagai berikut :
 - a. Perlakuan A warna coklat kehitaman, rasa khas brownies kukus (+++), aroma khas brownies kukus (+++) dan tekstur empuk.
 - b. Perlakuan B warna coklat kehitaman, rasa khas brownies kukus (++), aroma khas brownies kukus (+++) dan tekstur empuk.
 - c. Perlakuan C warna coklat kehitaman, rasa khas brownies kukus (++), aroma khas brownies kukus (+++) dan tekstur empuk.
 - d. Perlakuan D warna coklat kehitaman, rasa khas brownies kukus (++), aroma khas brownies kukus (+++) dan tekstur empuk.
2. Diketahui daya terima dari empat perlakuan brownies kukus, perlakuan D dengan pencampuran tepung biji kakao dan tepung kulit biji kakao 75%:25% yang paling disukai panelis.
3. Kadar lemak tertinggi adalah brownies kukus perlakuan A 19,52 gram dan kadar lemak terendah perlakuan D 17,16 gram.
4. Formulasi atau resep brownies kukus yang terbaik berdasarkan sifat fisik, daya terima dan kadar lemak adalah brownies kukus perlakuan D

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka penulis memberikan saran 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.