

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Sifat Fisik Brownies Kukus
  - a. Semakin banyak campuran tepung kulit pisang kepok warna brownies kukus semakin coklat kehitaman.
  - b. Semakin banyak campuran tepung kulit pisang kepok aroma khas kulit pisang kepok brownies kukus semakin kuat.
  - c. Semakin banyak campuran tepung kulit pisang kepok rasa khas kulit pisang semakin kuat.
  - d. Semakin banyak campuran tepung kulit pisang kepok tekstur brownies kukus semakin kasar.
2. Sifat Organoleptik Brownies Kukus
  - a. Warna brownies kukus yang paling disukai adalah brownies kukus dengan campuran tepung kulit pisang kepok sebanyak 25%.
  - b. Aroma brownies kukus yang paling disukai adalah brownies kukus dengan campuran tepung kulit pisang kepok sebanyak 25%.
  - c. Rasa brownies kukus yang paling disukai adalah brownies kukus dengan campuran tepung kulit pisang kepok sebanyak 0%.

- d. Tekstur brownies kukus yang paling disukai adalah brownies kukus dengan campuran tepung kulit pisang kepok sebanyak 0%.
3. Variasi campuran tepung kulit pisang kepok mempengaruhi kadar kalsium brownies kukus yang ditunjukkan dengan perbedaan kadar kalsium dari masing-masing perlakuan. Rata-rata kadar kalsium tertinggi yaitu pada brownies kukus dengan campuran tepung kulit pisang kepok 25% sebesar 2,0879%.

## **B. Saran**

1. Berdasarkan hasil pengamatan sifat fisik, organoleptik dan kadar kalsium, brownies kukus dengan campuran tepung kulit pisang kepok sebanyak 25% lebih unggul dari yang lainnya karena dari segi warna dan aroma sebagian besar panelis menyukai brownies kukus ini. Selain itu kandungan kalsium brownies kukus ini paling tinggi diantara yang lain. Oleh karena itu brownies kukus ini dapat dikembangkan dengan memperbaiki rasa dan tekstur agar lebih menarik konsumen.
2. Untuk memperbaiki tekstur tersebut dapat menggunakan ayakan yang lebih kecil agar menghasilkan tepung kulit pisang yang lebih halus.
3. Diharapkan ada penelitian lebih lanjut untuk mengetahui nilai gizi yang terkandung dalam kulit pisang kepok sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar dalam pembuatan produk pangan yang kaya akan nilai gizi.