

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diperoleh simpulan sebagai berikut:

1. Secara uji organoleptik dengan metode hedonik didapat *brownies* dengan substitusi tepung ubi jalar ungu dan penambahan buah naga yang paling disukai dari sisi warna, aroma, rasa, dan tekstur adalah formula 3 dengan substitusi tepung ubi jalar ungu 70 gram dan penambahan buah naga 50 gram.
2. Kandungan zat gizi pada *brownies* yang paling disukai dalam satu porsi yang berisi 2 buah *brownies* memiliki nilai gizi yaitu energi 146,96 kkal, protein 2,03 gram, lemak 7,68 gram, karbohidrat 16,7 gram, serat 1,95 gram.
3. *Food cost* pada *brownies* dengan substitusi tepung ubi jalar ungu dan penambahan buah naga untuk per resep yaitu sebesar Rp. 50.162 dari total Rp. 20.065. Untuk harga jual *cost* pada *brownies* dengan substitusi tepung ubi jalar ungu dan penambahan buah naga yaitu Rp. 2.000 per buah dan Rp. 4.000 per porsi.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diperoleh simpulan sebagai berikut:

1. Pada penelitian selanjutnya substitusi ubi jalar ungu dapat dicoba untuk diberikan lebih banyak dari formula 3, karena dari hasil penelitian ini formula yang paling disukai panelis yaitu formula 3, maka dari itu untuk penelitian selanjutnya bisa lebih banyak lagi mensubstitusikan tepung ubi jalar ungunya.
2. Pada penelitian selanjutnya dapat dilakukan analisis laboratorium dengan metode proksimat untuk memastikan kandungan gizi *brownies* yang

sebenarnya, karena dalam penelitian ini hanya dilakukan perhitungan kandungan zat gizi menggunakan TKPI.

3. Pada penelitian selanjutnya penambahan gula halus pada *brownies* dapat dikurangi, karena ada penambahan rasa manis dari tepung ubi jalar ungu dan buah naga supaya *brownies* yang dihasilkan tidak terlalu kemanisan.
4. Pada saat proses pengovenan untuk selalu memastikan suhu dan lamanya pengovenan sudah sesuai untuk memperhatikan tingkat kematangan pada *brownies*.