

BAB 6 : PENUTUP

6.1 Kesimpulan

1. Pengembangan brownies tepung ubi jalar ungu dengan substitusi tepung labu kuning dilakukan dengan empat perlakuan yaitu F0 (formula standar), F1 (substitusi tepung labu kuning 10%), F2 (substitusi tepung labu kuning 20%), F3 (substitusi tepung labu kuning 30%).
2. Hasil uji organoleptik didapatkan bahwa *brownies* F2 (substitusi tepung labu kuning 20%) lebih disukai oleh panelis yang memiliki karakteristik warna ungu tua kecoklatan, aroma agak harum, tekstur agak lembut, dan rasa agak manis.
3. Hasil uji kandungan zat gizi *brownies* menunjukkan bahwa kadar abu, protein, lemak, serat pangan dan antosianin terendah dan kadar air, karbohidrat tertinggi dari semua formula. *Brownies* yang diberikan perlakuan yaitu F1 memiliki kadar kadar abu, protein, lemak, serat pangan dan antosianin terendah dan kadar air, karbohidrat tertinggi dibandingkan perlakuan F2 dan F3. Sedangkan F3 memiliki kadar kadar abu, protein, lemak, serat pangan dan antosianin tertinggi dan kadar air, karbohidrat terendah dibandingkan F1 dan F2.
4. Formula terbaik berdasarkan pada hasil uji organoleptik dan kandungan zat gizi yaitu *brownies* perlakuan F2 (substitusi tepung labu kuning 20%). Jumlah konsumsi yang dianjurkan yaitu 2 kali sehari dengan takaran saji 35 gr/potong

6.2 Saran

1. Produk *brownies* tepung ubi jalar ungu dengan substitusi tepung labu kuning belum memenuhi kriteria syarat kadar air *brownies* sebagai *brownies* diet diabetes melitus berdasarkan SNI 01-3840-1995 tentang roti sehingga diperlukan modifikasi pembuatan *brownies* dan uji syarat mutu *brownies* agar dapat memenuhi syarat mutu *brownies* sebagai *brownies* diet diabetes melitus.
2. Dibutuhkan penelitian lebih lanjut mengenai uji daya simpan dari *brownies* tepung ubi jalar ungu dengan substitusi tepung labu kuning dikarenakan kadar air dari produk belum memenuhi SNI 01-3840-1995.
3. Dibutuhkan penelitian lebih lanjut mengenai uji nilai indeks glikemik *brownies* tepung ubi jalar ungu dengan substitusi tepung labu kuning sebelum diberikan kepada penderita diabetes melitus tipe II, serta pengaruh mengonsumsi *brownies* tepung ubi jalar ungu dengan substitusi tepung labu kuning terhadap kadar gula darah pasien diabetes melitus tipe II.

