



## V. KESIMPULAN DAN SARAN

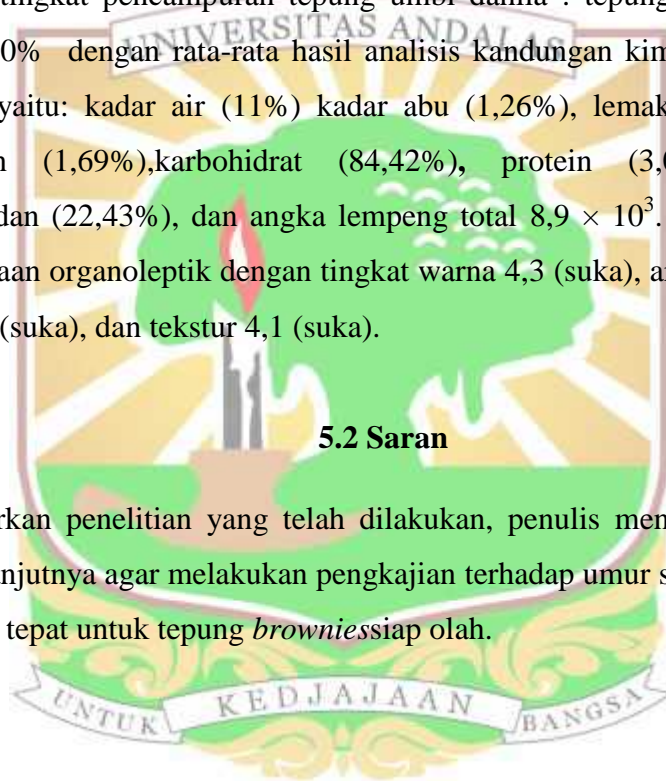
### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Pengaruh pencampuran tepung umbi dahlia dan tepung ubi jalar ungu dalam pembuatan tepung *brownies* siap olah secara statistik berbeda nyata terhadap kadar air, kadar abu, dan antioksidan.
2. Formulasi terbaik yang disukai oleh panelis yaitu formulasi perlakuan E dimana tingkat pencampuran tepung umbi dahlia : tepung ubi jalar ungu 50% : 50% dengan rata-rata hasil analisis kandungan kimia pada produk terbaik yaitu: kadar air (11%) kadar abu (1,26%), lemak (0,33%), serat makanan (1,69%), karbohidrat (84,42%), protein (3,01%), aktivitas antioksidan (22,43%), dan angka lempeng total  $8,9 \times 10^3$ . Dengan tingkat penerimaan organoleptik dengan tingkat warna 4,3 (suka), aroma 4,2 (suka), rasa 4,2 (suka), dan tekstur 4,1 (suka).

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk penelitian selanjutnya agar melakukan pengkajian terhadap umur simpan dan jenis kemasan yang tepat untuk tepung *brownies* siap olah.





## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa:

3. Pengaruh pencampuran tepung umbi dahlia dan tepung ubi jalar ungu dalam pembuatan tepung *brownies* siap olah secara statistik berbeda nyata terhadap kadar air, kadar abu, dan antioksidan.
4. Formulasi terbaik yang disukai oleh panelis yaitu formulasi perlakuan E dimana tingkat pencampuran tepung umbi dahlia : tepung ubi jalar ungu 50% : 50% dengan rata-rata hasil analisis kandungan kimia pada produk terbaik yaitu: kadar air (11%) kadar abu (1,26%), lemak (0,33%), serat makanan (1,69%), karbohidrat (84,42%), protein (3,01%), aktivitas antioksidan (22,43%), dan angka lempeng total  $8,9 \times 10^3$ . Dengan tingkat penerimaan organoleptik dengan tingkat warna 4,3 (suka), aroma 4,2 (suka), rasa 4,2 (suka), dan tekstur 4,1 (suka).

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk penelitian selanjutnya agar melakukan pengkajian terhadap umur simpan dan jenis kemasan yang tepat untuk tepung *browniess* siap olah.

