

BAB 6 : PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian pengembangan produk yang telah dilakukan dengan judul “Pengembangan *Brownies* Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Poiret*) dengan Substitusi Tepung Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) sebagai Makanan Fungsional untuk Pencegahan Kanker” dengan membuat 4 taraf perlakuan yaitu F0 (formula kontrol), F1 (substitusi 10% tepung kulit buah naga), F2 (substitusi 20% tepung kulit buah naga), dan F3 (substitusi 30% tepung kulit buah naga) dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Hasil uji organoleptik didapatkan bahwa *brownies* F3 (substitusi tepung labu kulit buah naga 30%) lebih disukai oleh panelis yang memiliki karakteristik warna ungu, aroma agak harum, rasa agak manis, dan tekstur lembut.
2. Hasil uji kandungan gizi diperoleh bahwa F3 memiliki kandungan air lebih rendah daripada formula lain, serta memiliki kandungan abu, protein, lemak, karbohidrat, dan aktivitas antioksidan yang lebih tinggi dibandingkan F1 dan F2.
3. Formula terbaik yang terpilih berdasarkan tingkat kesukaan panelis dengan mempertimbangkan kandungan gizinya sehingga didapatkan F3 yaitu substitusi 30% tepung kulit buah naga sebagai formula terbaik. Aktivitas antioksidan pada produk *brownies* dengan formula terbaik dinyatakan tergolong aktif.

6.2 Saran

1. Produk *brownies* tepung ubi jalar ungu dengan substitusi tepung kulit buah naga belum memenuhi kriteria syarat kadar air *brownies* berdasarkan SNI 01-3840-1995 tentang roti sehingga diperlukan modifikasi pembuatan *brownies* dan uji syarat mutu *brownies* agar dapat memenuhi syarat mutu *brownies*.
2. Dibutuhkan penelitian lebih lanjut mengenai uji daya simpan dari *brownies* tepung ubi jalar ungu dengan substitusi tepung kulit buah naga dikarenakan kadar air dari produk belum memenuhi SNI 01-3840-1995.
3. Disarankan untuk melakukan uji identifikasi ubi jalar ungu dan kulit buah naga yang digunakan
4. Disarankan agar memperhatikan dalam proses pembuatan *brownies* dengan cara melakukan pengontrolan suhu pengukusan dengan menggunakan termometer agar kandungan zat gizi terutama antioksidan tidak rusak.
5. Diperlukan adanya penelitian lebih lanjut untuk melihat pengaruh pemberian *brownies* tepung ubi jalar ungu dengan substitusi tepung kulit buah naga untuk pencegahan kanker.