

BAB 6 : PENUTUP

6.1 Kesimpulan

1. Formulasi brownies kukus dilakukan dengan empat taraf perlakuan yaitu F0, sebagai formula kontro, serta F1, F2, dan F3 sebagai formula perlakuan. Brownies dengan penggunaan tepung terigu 100%. Formula F1 diberikan perlakuan dengan substitusi tepung mocaf 35% dan tepung kedelai 15%. Formula F2 diberikan perlakuan dengan substitusi tepung mocaf 40% dan tepung kedelai 20%. Formula F3 diberikan perlakuan dengan substitusi tepung mocaf 45% dan tepung kedelai 25%.
2. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa peningkatan substitusi tepung mocaf dan tepung kedelai tidak memengaruhi tingkat kesukaan panelis secara signifikan. Hasil uji hedonik, diketahui bahwa formula F2 merupakan formula yang paling disukai panelis di luar formula kontrol.
3. Hasil analisis kandungan gizi brownies kukus diketahui bahwa F0 mengandung kandungan air terendah sebesar 34,57%, F3 memiliki kadar abu tertinggi yaitu 1,48%, F3 memiliki kadar protein tertinggi yaitu 6,62%, F3 memiliki kadar lemak tertinggi yaitu 4,52%, F0 memiliki kadar karbohidrat tertinggi yaitu 56,69%, F3 memiliki kadar fosfor tertinggi yaitu 18,25%, dan F0 memiliki kadar kalsium tertinggi yaitu 40,8%.
4. Formula terpilih berdasarkan uji organoleptik dan uji kandungan gizi adalah F2 yaitu brownies kukus substitusi tepung mocaf 40% (50g) dan tepung kedelai 20% (25 g). Formula F2 memiliki kadar air 33,13%, kadar abu 1,42%, kadar protein 6,17%, kadar lemak 4,11%, kadar karbohidrat 54,63%, fosfor

5. 15,20%, dan kalsium 31,25% dengan karakteristik produk berwarna coklat, beraroma biasa, memiliki rasa agak manis, dan memiliki tekstur yang seimbang.

6.2 Saran

1. Peneliti selanjutnya disarankan untuk melakukan perbaikan formulasi untuk dapat meningkatkan dan mencukupi kebutuhan kalsium pada wanita menopause dengan menggunakan sumber bahan hewani sebagai sumber kalsium
2. Penelitian selanjutnya disarankan untuk menggunakan kedelai dalam bentuk tempe untuk meningkatkan bioavailabilitas zat gizi dalam produk
3. Peneliti selanjutnya disarankan untuk melakukan uji kadar isoflavon untuk mengetahui kadar dan kontribusi kebutuhan isoflavon pada wanita menopause
4. Penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan uji analisis serat terutama serat kasar untuk mengetahui bioavailabilitas zat gizi dalam produk
5. Penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan pengontrolan suhu yang digunakan pada saat proses pengukusan brownies

