

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Tingkat perbandingan tepung mocaf dan tepung jamur tiram berpengaruh nyata terhadap karakteristik kimia dan fisik seperti kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat (*by difference*), serat kasar dan kekerasan *brownies crispy*. Sebaliknya berpengaruh tidak nyata terhadap kadar abu, total nilai energi dan organoleptik warna, rasa, aroma, dan tekstur.
2. Perlakuan terbaik produk *brownies crispy* pada penelitian ini berdasarkan nilai gizi produk adalah pada perlakuan E dengan perbandingan tepung mocaf 60% dan tepung jamur tiram 40% dengan karakteristik kadar air 0,29%, kadar abu 1,46%, kadar protein 8,87%, kadar lemak 26,49%, kadar karbohidrat *by difference* 62,89%, serat kasar 15,61%, nilai total energi 463,03 kkal, kekerasan 4,60 N dan angka lempeng total $0,45 \times 10^2$ CFU/g. Dan dengan nilai rata-rata organoleptik terhadap warna 4,16 (suka), aroma 3,88 (suka), tekstur 3,96 (suka), dan rasa 4,08 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, disarankan dilakukan penelitian lanjutan mengenai daya simpan *brownies crispy* dengan menggunakan jenis kemasan yang berbeda untuk mengetahui pengaruhnya terhadap kestabilan mutu produk, terutama kadar air, kekerasan, dan ketengikan selama penyimpanan.