

BAB VI PENUTUP

6.1 Kesimpulan

1. Pengembangan *brownies* dilakukan empat perlakuan, yaitu F0 (formula standar), F1 (substitusi tepung bengkuang 10%), F2 (substitusi tepung bengkuang 30%) dan F3 (substitusi tepung bengkuang 50%).
2. Hasil organoleptik didapatkan *brownies* F1 (substitusi tepung bengkuang 10%) lebih disukai oleh panelis dengan warna ungu tua, aroma agak harum, rasa agak manis dan tekstur agak lembut.
3. Hasil uji kandungan zat gizi *brownies* F0 (formula standar) memiliki kadar air, abu, serat pangan terendah dan kadar lemak, protein, karbohidrat tertinggi dari semua formula. *Brownies* yang diberikan perlakuan yaitu F1 memiliki kadar air, abu, serat pangan terendah dan kadar lemak, protein dan karbohidrat tertinggi dibandingkan perlakuan F2 dan F3. Sedangkan F3 memiliki kadar air, abu, serat pangan tertinggi dan lemak, protein, karbohidrat terendah dibandingkan F1 dan F2.
4. Formula terpilih berdasarkan dari hasil uji hedonik dan kandungan zat gizi adalah perlakuan F1 dengan substitusi tepung bengkuang sebesar 10% (10 gr) dan jumlah konsumsi yang dianjurkan yaitu 2 kali sehari dengan takaran saji satu potong 30 gr.

6.2 Saran

1. Sebelum diberikan kepada penderita diabetes melitus, maka dibutuhkan penelitian lebih lanjut mengenai pengukuran indeks glikemik *brownies* tepung ubi jalar ungu dengan substitusi tepung bengkuang untuk memperkuat dugaan tentang potensinya sebagai makanan selingan bagi penderita diabetes melitus tipe 2.
2. Melakukan edukasi kepada masyarakat terkait cara pembuatan *brownies* tepung ubi jalar ungu dengan substitusi tepung bengkuang agar dapat diolah dan dikonsumsi secara pribadi.

