

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1 Kesimpulan**

- a. Produk brownies *crispy* ketigaimbangan pada penelitian ini mengacu pada standar minimal makanan selingan dengan tinggi kalsium yang mengandung energi 265,14 kkal, protein 8,94 g, lemak 9,38 g, karbohidrat 35,20 g dan kalsium 165,55 mg dikembangkan menggunakan tepung kacang merah dan tepung terigu denganimbangan 1 (70%:30%),imbangan 2 (50%:50%) danimbangan 3 (45%:55%).
- b. Hasil uji hedonik berdasarkan aspek warna, aroma, rasa, tekstur dan *overall* yang paling disukai adalahimbangan F 2 (50%:50%).
- c. Zat gizi brownies *crispy* tepung kacang merah padaimbangan 1 (70%:30%),imbangan 2 (50%:50%) danimbangan 3 (45%:55%) dapat memenuhi kecukupan 10-15% makanan selingan pada remaja putri usia 16-18 tahun. Berdasarkan hasil analisis zat gizi brownies *crispy* pada F1 mengandung energi 264,38 kkal, protein 7,47 g, lemak 9,38 g, karbohidrat 34,36 g, kalsium 184,75, pada F2 mengandung energi 265,14 kkal, protein 8,94 g, lemak 9,38 g, karbohidrat 35,20 g, kalsium 165,55 mg dan F3 mengandung energi 265,33 kkal, protein 8,81 g, lemak 9,38 g, karbohidrat 35,414 g, kalsium 160,75 mg.
- d. Hasil analisis biaya yang diperlukan untuk produk brownies *crispy* tepung kacang merah untuk satu sajian, padaimbangan 1 (70%:30%) yaitu Rp. 5.219;imbangan 2 (50%:50%) yaitu Rp. 4.877; danimbangan 3 (45%:55%) yaitu Rp. 4.791 atau lebih rendah dari harga brownies komersial lain.

## 6.2 Saran

- a. Sebaiknya dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai analisis kadar kalsium pada produk brownies *crispy* Tepung Kacang Merah
- b. Berdasarkan uji organoleptik, masyarakat yang akan membuat produk ini sebaiknya membuat dengan menggunakanimbangan 2 (50%:50%) karena dari aspek warna, aroma, rasa, tekstur dan overall cenderung lebih disukai. Selain itu, dari biaya produksiimbangan 2 lebih cenderung lebih unggul dibandingkan denganimbangan 1 dan 3.
- c. Dalam pembuatan produk proses pemanggangan membutuhkan 2 kali pemanggangan agar tekstur yang dihasilkan renyah, sehingga membutuhkan waktu yang cukup lama.
- d. Beberapa tekstur brownies yang dihasilkan saat penelitian utama sedikit keras, karena menggunakan 2 oven yang berbeda, sebaiknya menggunakan satu oven yang sama yaitu oven listrik agar suhu dan waktu dapat diatur.