

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Berdasarkan penilaian sifat organoleptik terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan overall, formula yang paling banyak disukai adalah formula 3. Hal ini dikarenakan pada *brownies* formula 3, warna *brownies* lebih menarik, rasa dari tepung ubi jalar ungu lebih dominan, aromanya khas *brownies* dengan tambahan aroma khas tepung ubi jalar ungu, dan tekstur yang padat dan empuk didalam.
2. Perbandingan formula *brownies* yang digunakan pada penelitian ini yaitu formula 1 dengan perbandingan bahan tepung ubi jalar ungu 40% dan *mocaf* 60%, formula 2 dengan perbandingan bahan tepung ubi jalar ungu 50% dan *mocaf* 50%, dan formula 3 dengan perbandingan bahan tepung ubi jalar ungu 60% dan *mocaf* 40%
3. Hasil analisis nilai gizi *brownies* tepung ubi jalar ungu dan *mocaf* per porsi (50 g) pada formula 3 yaitu energi 132,9 kkal, protein 3,43 gram, lemak 5,6 gram, karbohidrat 31,99 gram dan antosianin 58,16 mg.
4. Hasil analisis biaya yang diperlukan untuk membuat formula 2 *Brownies* Tepung Ubi Jalar Ungu dan *Mocaf* yaitu sebesar Rp. 8.704 per porsi.

6.2 Saran

1. *Brownies* dengan komposisi tepung ubi jalar ungu dan *mocaf* dapat dikembangkan dengan menggunakan formula 3 60%:40% karena hasil uji organoleptik menunjukkan *brownies* formula 3 lebih banyak disukai.

2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang nilai gizi dan antosianin dengan uji proksimat untuk mengetahui nilai gizi produk dengan uji laboratorium
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pengaruh intervensi konsumsi *brownies* tepung ubi jalar ungu dan *mocaf* pada penderita diabetes melitus tipe 2