BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Semakin banyak penambahan tepung takokak, nilai energi brownies kukus semakin menurun
2. Penambahan tepung takokak tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap tekstur dan rasa tetapi memberikan pengaruh yang signifikan terhadap warna dan aroma.
3. Penambahan tepung takokak memberikan perbedaan yang signifikan terhadap kadar karbohidrat, protein, serat, abu, dan air, sedangkan tidak memberikan perbedaan yang signifikan terhadap kadar lemak.
4. Taraf perlakuan terbaik 1 (P1) dengan perbandingan tepung takokak sebesar 25% merupakan taraf perlakuan terbaik yang dapat diterima dari segi mutu kimia (karbohidrat, protein, lemak, serat, abu, dan air) dan mutu organoleptik (tekstur, warna, aroma, dan rasa).

6.2 Saran

1. Perbandingan proporsi tepung terigu dan tepung takokak pada pembuatan brownies kukus sebaiknya pada 75% : 25% karena perlakuan ini merupakan perlakuan yang terbaik.
2. Produk ini diharapkan dapat menjadi snack ringan yang mampu memenuhi kebutuhan gizi pasien kanker. Oleh karena itu, sebaiknya dilakukan uji mikrobiologi untuk menjamin bahwa produk ini aman dikonsumsi oleh penderita kanker.
3. Brownies kukus pada taraf perlakuan terbaik yaitu taraf perlakuan P1 cocok untuk pasien kanker yang memiliki kebutuhan energi 2000 kkal, sehingga apabila disajikan 100 gram brownies kukus sebagai snack maka taraf perlakuan P1 dapat menyumbang 16,7% dari kecukupan energi per hari.