

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Kelima jurnal yang dikaji menunjukkan peningkatan nilai gizi pada brownies kukus yang diberi substitusi tepung tempe. Peningkatan nilai gizi tertinggi terdapat pada jurnal pertama hasil penelitian Hesti Rahmawati (2013) dengan kadar energi 392,4 kkal, protein 17,3 gram, lemak 19,4 gram dan karbohidrat 33,2 gram. Sementara peningkatan nilai gizi terendah terdapat pada jurnal ketiga hasil penelitian Yuliana Salman (2017) dengan kadar energi 351,2 kkal, protein 9,4 gram, lemak 18,1 gram dan karbohidrat 28,2 gram.
2. Kelima jurnal menunjukkan bahwa semakin tinggi penambahan tepung tempe telah memberikan pengaruh yang berarti pada aspek rasa serta aroma brownies kukus substitusi, berupa rasa dan aroma langu kedelai. Sementara pada aspek warna dan tekstur tidak memberikan pengaruh yang berarti.

#### **B. Saran**

Penambahan tepung tempe dapat meningkatkan kadar protein serta memberikan rasa dan aroma langu khas kedelai pada brownies kukus substitusi. Maka dari itu, perlu dilakukan penambahan bahan lain untuk menutupi rasa dan aroma langu pada tepung tempe agar bisa dikonsumsi oleh balita KEP.