

BAB V

PENUTUP

A. SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diperoleh, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penyimpanan *brownies kukus* pada suhu ruang, formulasi 0 mulai muncul tanda-tanda kerusakan dengan munculnya jamur pada hari 6, untuk formulasi 1 pada hari ke 5. Sedangkan untuk *cookies* formulasi 0 dan 1 muncul tanda-tanda kerusakan dengan aroma tengik pada hari ke 15. Sedangkan pada suhu dingin *brownies kukus* formulasi 0 hari ke 9 dan formulasi 1 hari ke 7 muncul tanda-tanda kerusakan dengan munculnya kapang atau jamur. Serta untuk *cookies* formulasi 0 dan terdapat 1 tanda-tanda kerusakan seperti aroma yang tengik pada hari ke 18.

B. SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, maka saran dari penelitian ini adalah :

1. Bagi peneliti selanjutnya

Pada penelitian ini alat dan suhu penempatan *brownies kukus* dan *cookies* tidak sesuai saat proses lama penyimpanan. Oleh karena itu perlunya dilakukan penelitian lebih lanjut dengan memperhatikan alat dan suhu penempatan yang sesuai dengan penyimpanan.

2. Bagi masyarakat

Produk *brownies kukus* dan *cookies* penambahan tepung suweg merupakan contoh makanan termodifikasi dari pengolahan produk kue yang selama ini hanya menggunakan bahan utama tepung terigu, namun disini bisa di gantikan dengan umbi suweg dan tepung suweg.