

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Simpulan

Kesimpulan dari penelitian Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Brownies Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta L.*) dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) adalah sebagai berikut:

1. Persentase tingkat kesukaan brownies tepung gembili dan tepung mocaf dari ketiga formula brownies termasuk ke dalam kategori yang kurang karena skor dari masing-masing formula <75% yaitu pada F1 67.1%, F2 68.2%, dan F3 71.5%.
2. Kandungan energi brownies tepung gembili dan tepung mocaf dari hasil perhitungan protein, lemak, dan karbohidrat yaitu 430 kkal per 100 gram.
3. Kadar protein brownies tepung gembili dan tepung mocaf setelah dilakukan 3 kali pengulangan uji diperoleh hasil rata-rata yaitu 0.784 gram. Kadar protein brownies tepung gembili dan tepung mocaf belum memenuhi persyaratan BPOM Nomor 13 Tahun 2016 atau bukan sebagai sumber protein karena masih dibawah 20% ALG per 100 gram.
4. Kadar lemak brownies tepung gembili dan tepung mocaf setelah dilakukan 3 kali pengulangan uji diperoleh hasil rata-rata yaitu 19.48 gram. Kandungan lemak melebihi Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3840-1995 yaitu maksimal sebesar 3%.

5. Kadar karbohidrat brownies tepung gembili dan tepung mocaf setelah dilakukan 3 kali pengulangan uji diperoleh hasil rata-rata yaitu 64.02 gram.

## **B. Saran**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disarankan untuk peneliti selanjutnya adalah :

1. Disarankan untuk peneliti selanjutnya menggunakan panelis terlatih agar penerimaan brownies tepung gembili dan tepung mocaf baik.
2. Disarankan untuk peneliti selanjutnya harus mengatur suhu panas pada saat melelehkan *dark cooking chocolate* dan margarin agar tetap stabil untuk menghasilkan aroma khas coklat yang lebih enak.