

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Tidak ada pengaruh penambahan formulasi tepung talas dan okara kacang kedelai terhadap daya terima warna brownies.
2. Tidak ada pengaruh penambahan formulasi tepung talas dan okara kacang kedelai terhadap daya terima aroma brownies.
3. Ada pengaruh penambahan formulasi tepung talas dan okara kacang kedelai terhadap daya terima rasa brownies.
4. Ada pengaruh penambahan formulasi tepung talas dan okara kacang kedelai terhadap daya terima tesktur brownies.
5. Analisis gizi brownies dengan penambahan formulasi tepung talas dan okara kacang kedelai pada perlakuan yang terpilih F3 (45%:55%) dengan kandungan karbohidrat 15,0%, protein 4,44%, lemak 10,3%, serat kasar 1,22%, kadar air 27,3%b/b dan kadar abu 2,02%.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan formulasi yang berbeda untuk mengetahui secara lebih mendalam daya terima warna dan aroma pada formulasi 3 brownies berbahan tepung talas dan okara kacang kedelai