

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil formulasi *brownies* kukus dengan substitusi tepung kentang, maka diperoleh formula terbaik *brownies* kukus dengan substitusi tepung kentang sebesar 20%, 35% dan 50% dengan menggunakan metode *Bakers Percent*.

Berdasarkan hasil deskriptif uji organoleptik pada aspek warna yang paling disukai adalah *brownies* kukus dengan substitusi tepung kentang sebesar 35% dengan nilai rata-rata 3,77 dan berada pada rentang kategori hitam hingga hitam kecoklatan. Pada aspek rasa, *brownies* kukus dengan substitusi tepung kentang sebesar 20% merupakan *brownies* kukus yang paling disukai dengan nilai rata-rata 4,4 dan berada pada rentang kategori terasa coklat dan agak terasa tepung kentang hingga terasa coklat dan tidak terasa tepung kentang. Pada aspek aroma, *brownies* kukus dengan substitusi tepung kentang sebesar 20% merupakan *brownies* kukus yang paling disukai dengan nilai rata-rata 4,5 dan berada pada rentang kategori beraroma coklat dan agak beraroma tepung kentang hingga beraroma coklat dan tidak beraroma tepung kentang. Sedangkan pada aspek tekstur, *brownies* kukus dengan substitusi tepung kentang sebesar 35% merupakan *brownies* kukus yang paling disukai dengan nilai rata-rata 4,3 dan berada pada rentang kategori agak lembut hingga lembut.

Berdasarkan uji hipotesis dengan menggunakan uji friedman diperoleh hasil bahwa tidak terdapat pengaruh substitusi tepung kentang dengan persentase 20%, 35%, dan 50% terhadap kualitas *brownies* kukus yang ditinjau dari aspek

warna dan tekstur. Sedangkan pada aspek rasa dan aroma diperoleh hasil bahwa terdapat pengaruh substitusi tepung kentang dengan persentase 20%, 35%, dan 50% terhadap *kualitas* brownies kukus. Karena terdapat pengaruh pada aspek rasa dan aroma *brownies* kukus dengan substitusi tepung kentang sebesar 20%, 35%, dan 50% maka penelitian dilanjutkan dengan uji tukey's dan hasil dari uji tersebut adalah bahwa perbandingan antara substitusi 20% (A) dan substitusi 35% (B), substitusi 20% (A) dan substitusi 50% (C) serta substitusi 35% (B) dan substitusi 50% (C) menunjukkan bahwa perbedaan kualitas rasa dan aroma *brownies* kukus substitusi tepung kentang tidak signifikan.

Berdasarkan hasil uji validitas dan uji organoleptik, formulasi yang dinilai memiliki kualitas yang baik adalah formula *brownies* kukus dengan substitusi tepung kentang sebesar 20% yang memiliki nilai rata-rata tertinggi pada aspek rasa dan aroma.

## 5.2 Saran

Pada penelitian ini peneliti memberikan saran untuk dilakukannya penelitian lanjutan, yaitu :

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk menilai daya simpan dan kandungan gizi *brownies* kukus dengan substitusi tepung kentang.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk menilai daya terima konsumen pada produk *brownies* kukus dengan substitusi tepung kentang.