

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Setelah hasil uji coba didapatkan formula terbaik dari *brownies* panggang yaitu dengan presentase coklat 100% sebanyak 650 gr. Formula ini akan digunakan pada pembuatan *brownies* panggang dengan dua jenis coklat yaitu coklat *compound* dan coklat *couverture*.

Nilai rata-rata hasil uji validasi *brownies* panggang coklat *compound* adalah warna eksternal 3,4, tekstur eksternal 4,8, warna internal 4,4, aroma 4,8, rasa 4,2, dan tekstur internal 4. Sedangkan nilai rata-rata untuk *brownies* panggang dengan coklat *couverture* adalah warna eksternal 4,6, tekstur eksternal 3,2, warna internal 3,2, aroma 4,6, rasa 4, dan tekstur internal 3,8. Penilaian selanjutnya dilakukan uji mutu sensoris pada panelis agak terlatih sebanyak 30 orang secara terpisah yaitu 15 orang menguji *brownies* panggang coklat *compound* dan 15 orang menguji *brownies* panggang coklat *couverture*.

Pada aspek tekstur eksternal, warna eksternal, aroma, rasa, dan tekstur internal dihasilkan uji hipotesis yang menunjukkan bahwa Z_{hitung} lebih besar daripada $-Z_{tabel}$ maka H_0 diterima yang berarti tidak terdapat perbedaan signifikan mutu sensoris *brownies* panggang coklat yang menggunakan coklat *compound* dengan *brownies* panggang coklat yang menggunakan coklat *couverture*. Sementara itu untuk aspek warna internal dihasilkan uji hipotesis yang menunjukkan bahwa $-Z_{hitung}$ lebih kecil daripada Z_{tabel} maka H_0 diterima yang berarti terdapat perbedaan signifikan mutu sensoris *brownies* panggang coklat

yang menggunakan cokelat *compound* dengan Brownies panggang yang menggunakan cokelat *couverture*.

Dengan demikian dapat disimpulkan secara umum bahwa tidak terdapat perbedaan antara *brownies* panggang yang menggunakan cokelat *compound* dengan *brownies* panggang yang menggunakan cokelat *couverture*.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang menunjukkan bahwa produk ini memiliki kualitas yang baik, maka perlu dilakukan penelitian lanjutan dalam bentuk:

1. Perlu dilakukan untuk penelitian lanjutan mengenai daya simpan *brownies* panggang.
2. Analisis kandungan gizi pada *brownies* panggang yang menggunakan cokelat *compound* dengan yang menggunakan cokelat *couverture*.
3. Pengembangan *brownies* panggang menjadi produk baru seperti *brownies* yang dikeringkan.