

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

1. Warna *brownies* yang diterima dan sangat disukai panelis adalah perlakuan P0 (*brownies* tanpa penambahan jagung kuning manis dan tepung kabuto)
2. Aroma *brownies* yang diterima dan sangat disukai panelis adalah perlakuan P1 (*brownies* dengan penambahan jagung kuning manis 75% dan tepung kabuto 25%).
3. Rasa *brownies* yang diterima dan sangat disukai panelis adalah perlakuan P2 (*brownies* dengan penambahan jagung kuning manis 60% dan tepung kabuto 40%).
4. Tekstur *brownies* yang diterima dan sangat disukai panelis adalah perlakuan P0 (*brownies* tanpa penambahan jagung kuning manis dan tepung kabuto )
5. *Brownies* dengan penambahan jagung kuning segar 60% dan tepung kabuto 40% (P2) merupakan produk yang paling disukai baik dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur.
6. Hasil uji proksimat *brownies* yang paling terbaik dan disukai diantara perlakuan jagung kuning segar dan tepung kabuto yaitu P2 memiliki protein 3,20 gr, lemak 5,80 gr, karbohidrat 20,40 gr, serat 1,80 gr dan kadar air 16,00%.

#### B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk menganalisis kandungan gizi lainnya terhadap *brownies* jagung kuning segar substitusi tepung kabuto. Diharapkan pembuatan *brownies* jagung kuning segar substitusi tepung kabuto dapat lebih di kembangkan sebagai salah satu cemilan sehat.

2. Penelitian ini diharapkan agar dapat memberikan inovasi baru dalam pengolahan bahan pangan khususnya jagung kuning segar dan tepung kabuto sebagai bahan pangan penganekaragam makanan.