

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Kadar serat pada brownies substitusi dengan tepung rebung menghasilkan kontrol substitusi 0% (29,375%), substitusi 10% (29,725%), substitusi 20% (35,62%), substitusi 30% (39,65%). Kadar serat tertinggi terjadi pada penambahan tepung rebung 30% (39,65%).
2. Dari hasil uji sensoris rasa *brownies* substitusi tepung rebung yang paling disukai rasanya adalah pada substitusi 20% (4,44%). Pada uji sensoris aroma nilai tertinggi terdapat pada substitusi 30% (4,20%). Pada uji sensoris tekstur tertinggi terdapat pada substitusi 20% (4,48%).
3. Berdasarkan hasil analisis statistik dengan uji friedman dengan $\alpha = 0,05$ terhadap tingkat kesukaan rasa, aroma, warna, tekstur *brownies* yang di substitusi dengan tepung rebung ampel di dapatkan p-value ($>0,05$) yang menunjukkan tidak ada perbedaan pengaruh substitusi tepung rebung pada *brownies*.

5.2 Saran

Untuk bisa menciptakan produk *brownies* substitusi tepung rebung yang aman harus diperhatikan penanganan rebung agar terhindar dari resiko keracunan sianida yang ada di rebung. Penelitian ini masih butuh penelitian lanjutan supaya mendapatkan hasil yang lebih meruncing kepada perbedaan kadar serat yang lebih signifikan.

DAFTAR PUSTAKA