

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan, maka penyusun dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbandingan perbandingan tepung mocaf dengan tepung koro pedang (faktor A) dan perbandingan gula merah sawit dengan gula tebu (faktor B) memiliki pengaruh signifikan terhadap karakteristik kue brownies yang dihasilkan, baik dari segi sifat kimia, sifat fisik, maupun sifat organoleptik. Variasi perbandingan bahan tersebut mempengaruhi kualitas produk karena masing-masing bahan memiliki komposisi nutrisi dan sifat fungsional yang berbeda.
2. Kombinasi perlakuan yang menghasilkan *brownies cookies* dengan karakteristik terbaik, adalah A3B3 karena menghasilkan total perbedaan warna paling rendah (3,33) yang berarti warnanya paling mendekati kontrol, kadar air rendah untuk daya simpan yang lebih lama, kadar protein cukup tinggi, dan kadar gula sedang.
3. Kombinasi perlakuan yang menghasilkan *brownies cookies* dengan tingkat kesukaan tertinggi berdasarkan rerata organoleptik adalah A1B1. Perlakuan ini memperoleh nilai rerata keseluruhan tertinggi yaitu 5,488, dengan rincian: Tekstur 6,40, Rasa 5,25, Aroma 5,17, Warna 5,12.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian beberapa saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:

Penelitian ini belum melakukan uji daya simpan terhadap produk *brownies cookies* yang dihasilkan. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai umur simpan produk dengan berbagai metode penyimpanan untuk mengetahui ketahanan produk dan menentukan jenis kemasan yang paling sesuai.