

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan data hasil pembahasan yang didapatkan dalam penelitian ini dapat ditarik beberapa kesimpulan seperti:

1. Variasi formulasi substitusi tepungC berpengaruh terhadap karakteristik kimia brownies crispy. Kadar air (2,17–5,44%), protein (5,99–6,48%), dan lemak (35,98–39,98%) tidak berbeda nyata ($p>0,05$), sedangkan kadar serat kasar (0,41–2,87%) berbeda nyata ($p<0,05$) dan meningkat seiring bertambahnya proporsi tepung tempe dan tepung pisang ambon.
2. Variasi formulasi memengaruhi karakteristik organoleptik warna, aroma, rasa, dan tekstur. Seluruh perlakuan masih dapat diterima panelis ($\pm 4,5$ –5,8 pada skala 1–7), dengan perlakuan B sebagai formulasi paling disukai (rerata 5,28) karena memiliki tekstur renyah, warna yang baik, dan mampu menutupi aroma khas tempe (*beany flavor*).
3. Kadar air brownies crispy telah memenuhi persyaratan SNI (maksimal 5%), sedangkan kadar serat kasar melebihi batas SNI 0,5% dengan nilai hingga 2,87%, sehingga produk memiliki karakteristik sebagai pangan tinggi serat dibandingkan produk konvensional.

B. Saran

Berdasarkan data hasil pembahasan yang didapatkan dalam penelitian ini dapat diambil beberapa saran bahwa penelitian ini:

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai variasi suhu dan waktu pemanggangan yang lebih spesifik untuk menurunkan kadar air pada sampel dengan substitusi tinggi agar seluruh perlakuan konsisten memenuhi standar SNI biskuit ($< 5\%$).
2. Perlu dilakukan optimasi pada tahap penepungan tempe dengan menggunakan ayakan berukuran 80 hingga 100 mesh guna mengurangi kadar serat kasar.
3. Perlu dilakukan uji daya simpan guna mengevaluasi stabilitas mutu brownies crispy selama penyimpanan.