

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan data hasil pembahasan yang didapat dalam penelitian ini dapat ditarik 3 kesimpulan,

1. kombinasi perbandingan tepung terigu dan tepung biji nangka berpengaruh terhadap kadar kalsium, dan tidak berpengaruh terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat , kadar abu
2. penambahan tepung cangkang telur berpengaruh terhadap kadar kalsium dan tidak memberika pengaruh yang signifikan terhadap analisis kadar air, kadar lemak, kadar abu, kadar karbohidrat, kadar protein
3. perlakuan yang paling disukai panelis pada organoleptik aroma brownies panggang adalah sampel A2B3 dan A3B1 sedangkan organoleptik warna yang paling di sukai panelis adalah A1B3 dan organoleptik rasa yang paling di sukai panelis adalah A3B3 dan untuk organoleptik tekstur yang paling disukai panelis adalah A2B1.

B. Saran

1. Penelitian selanjutnya disarankan untuk mengkaji daya simpan produk, karena penggunaan tepung biji nangka dan tepung cangkang telur berpotensi memengaruhi stabilitas mutu selama penyimpanan.
2. Perlu dilakukan pengujian lanjutan mengenai ukuran partikel dan metode pengolahan tepung cangkang telur, agar diperoleh tekstur yang lebih halus dan meningkatkan penerimaan panelis.