

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Dari penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Ada pengaruh substitusi tepung bengkuang terhadap organoleptik brownies panggang pada parameter rasa dan tidak ada pengaruh substitusi tepung bengkuang terhadap organoleptik brownies panggang pada parameter aroma, warna dan tekstur.
2. Semakin besarnya prosentase substitusi tepung bengkuang maka semakin kecil kandungan karbohidrat, protein dan lemak sehingga hal ini cocok bagi orang yang sedang menjalankan diet.
3. Bentuk media yang dapat digunakan sebagai bahan penyuluhan gizi kepada masyarakat dari hasil penelitian ini adalah brosur.

5.2 Saran

Adapun saran yang perlu dilakukan untuk penelitian selanjutnya adalah :

1. Melakukan uji kandungan gizi pada brownies dengan metode pengukusan.
2. Agar dapat dijadikan alternatif bagi seseorang yang ingin melakukan diet rendah kalori karena kandungan karbohidrat, protein dan lemak pada brownies bengkuang lebih rendah dari brownies biasanya.