

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Uji proksimat pada brownies tepung talas (*Colocasia esculenta* L) dan tepung bit (*Beta vulgaris* L) sebagai snack pada penderita diabetes melitus yang meliputi kadar karbohidrat, protein, lemak, air dan abu yaitu:
 - a. Melalui hasil uji proksimat brownies tepung talas (*Colocasia esculenta* L) dan tepung bit (*Beta vulgaris* L), kadar karbohidrat rata rata sebesar 37,26 gr
 - b. Melalui hasil uji proksimat brownies tepung talas (*Colocasia esculenta* L) dan tepung bit (*Beta vulgaris* L), kadar protein rata rata sebesar 8,01 gr
 - b. Melalui hasil uji proksimat brownies tepung talas (*Colocasia esculenta* L) dan tepung bit (*Beta vulgaris* L), kadar lemak rata rata sebesar 23,60 gr
 - c. Melalui hasil uji proksimat brownies tepung talas (*Colocasia esculenta* L) dan tepung bit (*Beta vulgaris* L), kadar air rata rata sebesar 28,92 gr
 - d. Melalui hasil uji proksimat brownies tepung talas (*Colocasia esculenta* L) dan tepung bit (*Beta vulgaris* L), kadar abu rata rata sebesar 2,2 gr
2. Uji serat pada brownies tepung talas (*Colocasia esculenta* L) dan tepung bit (*Beta vulgaris* L) sebagai snack pada penderita diabetes melitus
 - a. Melalui hasil uji serat pada brownies tepung talas (*Colocasia esculenta* L) dan tepung bit (*Beta vulgaris* L) rata rata sebesar 6,69 gr
3. Uji kadar Indeks glikemik pada brownies tepung talas (*Colocasia esculenta* L) dan tepung bit (*Beta vulgaris* L) sebagai snack pada penderita diabetes melitus
 - a. Melalui hasil uji indeks glikemik pada brownies tepung talas (*Colocasia esculenta* L) dan tepung bit (*Beta vulgaris* L) rata rata sebesar 60,45%

B. Saran

Brownies berbahan tepung talas dan tepung bit berpotensi menjadi alternatif makanan selingan bagi penderita diabetes melitus. Namun, diperlukan penelitian lebih lanjut untuk mengembangkan formulasi produk, mengingat tekstur brownies cenderung lebih padat dibandingkan brownies konvensional sehingga perlu dilakukan perbaikan formula untuk memperoleh tekstur yang lebih lembut tanpa mengurangi nilai gizi. Selain itu, warna dan aroma khas tepung bit masih cukup dominan, sehingga pada penelitian selanjutnya disarankan penambahan bahan alami lain yang dapat memperbaiki karakteristik sensori produk tanpa meningkatkan kandungan indeks glikemik.