

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil daya terima brownies substitusi tepung talas ungu dan tepung bit berdasarkan warna terdapat pengaruh yang signifikan dari perbedaan formulasi terhadap tingkat kesukaan panelis ($p < 0,05$) dengan nilai tertinggi pada perlakuan 2 sebesar 4,12 (sangat suka).
2. Berdasarkan hasil daya terima brownies substitusi tepung talas ungu dan tepung bit berdasarkan tekstur terdapat pengaruh yang signifikan dari perbedaan formulasi terhadap tingkat kesukaan panelis ($p < 0,05$) dengan nilai tertinggi pada perlakuan 2 sebesar 4,10 (sangat suka).
3. Berdasarkan hasil daya terima brownies substitusi tepung talas ungu dan tepung bit berdasarkan rasa terdapat pengaruh yang signifikan dari perbedaan formulasi terhadap tingkat kesukaan panelis ($p < 0,05$) dengan nilai tertinggi pada perlakuan 2 sebesar 4,06 (sangat suka).
4. Berdasarkan hasil daya terima brownies substitusi tepung talas ungu dan tepung bit berdasarkan rasa terdapat pengaruh yang signifikan dari perbedaan formulasi terhadap tingkat kesukaan panelis ($p < 0,05$) dengan nilai tertinggi pada perlakuan 2 sebesar 4,04 (sangat suka).
5. Berdasarkan hasil analisis kadar antosianin brownies substitusi tepung talas ungu (*Colocasia esculenta* L.) dan tepung bit (*Beta vulgaris* L.), diperoleh kandungan antosianin sebesar 49,405 mg per 100 gram produk.

B. Saran

Diharapkan brownies substitusi tepung talas ungu dan tepung bit dapat dikembangkan dan disebarluaskan sebagai alternatif makanan selingan yang aman bagi penderita diabetes mellitus serta mendukung pemanfaatan bahan pangan lokal kaya antioksidan. Selain itu, penelitian selanjutnya disarankan untuk mengoptimalkan formulasi guna meningkatkan kadar antosianin dan memperbaiki karakteristik organoleptik melalui variasi proporsi bahan dan penambahan komponen fungsional lainnya.