

BAB V KASIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian pembuatan *cake brownies mocaf* ditinjau dari komposisi dan temperatur pemanggangan yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Pengaruh komposisi dari *cake brownies mocaf* adalah *cake brownies mocaf* memiliki kandungan serat yang tinggi sebesar 3,4 % dibandingkan tepung terigu, meningkatkan kadar protein dan menurunkan kadar HCN.
2. Pengaruh temperatur dari *cake brownies mocaf* adalah semakin tinggi temperatur maka akan semakin kecil kadar serat, kadar kalsium dan kadar protein yang dihasilkan.
3. Hasil uji organoleptik tertinggi didapatkan *cake brownies mocaf* dengan komposisi tepung *mocaf* 100 gram dan temperatur pemanggangan 150°C didapatkan nilai rata-rata penerimaan keseluruhan sebesar 4,12 (suka). Sedangkan uji organoleptik terendah didapatkan *cake brownies mocaf* dengan komposisi tepung *mocaf* 80 gram dan temperatur pemanggangan 170°C didapatkan nilai rata-rata penerimaan keseluruhan sebesar 2,92 (tidak suka).

5.2 Saran

Setelah melakukan penelitian pembuatan *cake brownies mocaf* ditinjau dari komposisi dan temperatur pemanggangan, peneliti menyarankan bahwa:

1. Melakukan penelitian kembali pembuatan *cake brownies* dengan tepung yang berbeda, seperti: tepung wikau maombo, tepung ubi talas, tepung ubi jalar ungu dan lain-lain,
2. Dari hasil penelitian *cake brownies mocaf* dapat dilihat kandungan kadar serat, kalsium dan protein tidak ada pembanding dari tepung yang berbeda, untuk itu peneliti menyarankan adanya pembanding dari tepung yang berbeda agar dapat membandingkan kandungan kadar serat, kalsium dan protein dengan tepung yang berbeda.

3. Menambahkan kandungan dari *cake brownies mocaf*, peneliti menyarankan agar dapat menambahkan kandungan yang beragam, seperti kandungan kadar abu, kadar air, kadar lemak dan lain-lain.