**V KESIMPULAN DAN SARAN**

 Bab ini menguraikan mengenai : (1) Kesimpulan dan Saran.

**5.1 Kesimpulan**

Setelah dilakukan penelitian tentang variasi perbandingan tepung terigu dengan tepung koro dan konsetrasi *baking powder* terhadap karakteristik brownies koro berdasarkan parameter uji, maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Suhu pemanggangan 1500C merupakan suhu yang tepat pada penelitian pendahuluan sebagai suhu terpilih berdasarkan respon organoleptik.
2. Perbandingan tepung terigu dengan tepung koro berpengaruh terhadap kadar protein, volume pengembangan, rasa, aroma tekstur, tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar air, kadar lemak, dan warna.
3. Konsentrasi *baking powder* berpengaruh terhadap tekstur dan volume pengembangan tetapi tidak berpengaruh terhadap rasa, warna, aroma, kadar air, kadar lemak dan kadar protein.
4. Interaksi antara tepung terigu dengan tepung koro dan konstrasi *baking powder* tidak berpengaruh terhadap seluruh variabel respon yang diuji.
5. Perlakuan terpilih adalah perlakuan A2B2 yaitu perbandingan tepung terigu dengan tepung koro 1:2 dan konsentrasi *baking powder* 0.8%. berdasarkan respon kimia, organoleptik dan fisika dengan kadar air 16.14%, kadar protein 22.78%, kadar lemak 24.88%,volume pengembangan 384.44%, aktivitas antioksidan 60.547 ppm dan kadar asam sianida 0 mg/kg.

**5.2 Saran**

1. Perlu adanya pengendalian/kontrol pada tahap *mixing* untuk memperoleh brownies dengan daya kembang yang optimum.

2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan dengan cara memperpanjang umur simpan brownies.

3. Perlu dilakukan proses modifikasi lanjutan untuk memaksimalkan penggunaan tepung koro sehingga dapat menggantikan tepung terigu dalam pembuatan brownies.

4. Kemudian dari segi nilai gizi dan karakter fungsional, perlu ada usaha optimasi maupun modifikasi formulasi agar diperoleh produk brownies yang lebih kaya fraksi protein dan seratnya, serta lebih sedikit kadar lemaknya.