

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pengaruh proporsi tepung mocaf dan bekatul terhadap karakteristik organoleptik brownies bebas gluten, dapat disimpulkan bahwa formulasi campuran kedua tepung tersebut berpengaruh terhadap tingkat kesukaan panelis. Brownies dengan komposisi 50% tepung bekatul dan 50% mocaf memperoleh nilai rata-rata tertinggi pada hampir seluruh parameter organoleptik, yaitu rasa, aroma, tekstur, dan keseluruhan.

Temuan ini menunjukkan bahwa proporsi campuran tepung yang seimbang mampu menghasilkan kualitas sensorik yang lebih baik dan lebih diterima oleh konsumen. Dengan demikian, penggunaan kombinasi mocaf dan bekatul dalam perbandingan 1:1 dapat menjadi alternatif yang efektif dalam pengembangan produk brownies bebas gluten yang bernilai gizi tinggi dan tetap memiliki karakteristik organoleptik yang disukai.

5.2 Saran

Penelitian ini masih terbatas pada jumlah responden dan lokasi, sehingga hasilnya bersifat awal dan perlu dikembangkan lebih lanjut. Berikut beberapa saran berdasarkan temuan penelitian:

1) Untuk Produsen

Disarankan menggunakan campuran 50% tepung bekatul dan 50% mocaf karena paling disukai panelis. Untuk meningkatkan kualitas rasa dan aroma, bekatul sebaiknya diproses terlebih dahulu, misalnya dengan metode sangrai.

2) Untuk Peneliti Selanjutnya

Perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan lebih banyak responden dan jangkauan yang lebih luas. Uji ketahanan produk, nilai gizi, dan respon pasar juga penting untuk pengembangan lebih lanjut.

3) Untuk Konsumen

Brownies ini bisa menjadi pilihan kue yang lebih sehat dan bebas gluten. Dukungan konsumen terhadap produk berbahan lokal sangat penting agar produk seperti ini bisa terus berkembang dan bersaing di pasar.