

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil dan pembahasan, maka disimpulkan bahwa:

1. Substitusi pasta umbi gembili terhadap tepung terigu memberikan pengaruh yang sangat nyata pada taraf signifikan ( $P > 0,01$ ) terhadap sifat organoleptik substitusi pasta umbi gembili pada pembuatan brownies dari variabel pengamatan yang diuji yaitu : Aroma, warna, Tekstur, Rasa.
2. Perlakuan yang terbaik dari substitusi pasta umbi gembili pada pembuatan brownies umbi gembili terhadap tepung terigu terdapat pada perlakuan substitusi 25%. Nilai rata-rata tingkat kesukaan untuk variabel pengamatan yang diuji yaitu aroma dengan rata-rata nilai sebesar 4,652(sangat suka) rasa, 4,818 (sangat suka), warna, 4,682 (sangat suka) tekstur, 4,667 (sangat suka) pada brownies.

#### **5.2 Saran**

1. Dalam substitusi pasta umbi gembili pada pembuatan brownies umbi gembili sebaiknya menggunakan substitusi pasta umbi gembili yang diterima oleh konsumen.