

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap karakteristik sensori dan kadar air *brownies cookies* tepung *Mocaf* dan tepung jagung, dapat disimpulkan bahwa:

1. Suhu dan lama penyimpanan memberikan pengaruh sangat nyata ($p < 0,05$) terhadap seluruh parameter sensori *brownies cookies*, yaitu warna (Chi-Square = 36,073; Sig. = 0,000), aroma (Chi-Square = 24,943; Sig. = 0,001), rasa (Chi-Square = 20,923; Sig. = 0,004), tekstur (Chi-Square = 28,123; Sig. = 0,000), dan tingkat kesukaan (Chi-Square = 83,157; Sig. = 0,000) berdasarkan hasil uji Friedman.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan uji organoleptik adalah penyimpanan pada suhu dingin (4°C) selama 6 hari (L2S2), dengan nilai warna 4,72, aroma 2,92, rasa 4,08, tekstur 3,92, dan tingkat kesukaan 3,76.
3. Hasil uji kadar air pada perlakuan terbaik menunjukkan nilai 20,5, 21, dan 21, dengan rata-rata 20,83, sehingga menunjukkan kadar air *brownies cookies* relatif stabil selama penyimpanan.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil dan pembahasan, disarankan:

1. *Brownies cookies* tepung *Mocaf* dan tepung jagung sebaiknya disimpan pada suhu dingin (4°C) untuk membantu mempertahankan mutu sensori produk.
2. Penelitian selanjutnya disarankan menggunakan variasi lama penyimpanan yang lebih beragam agar diketahui batas daya simpan *brownies cookies* secara lebih jelas.