

V. SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa :

1. Tepung pisang batu memiliki karakteristik sifat fisikokimia yang meliputi daya serap air sebesar 37,5% dan daya serap minyak sebesar 23,5%.
2. Hasil terbaik ditunjukkan pada perlakuan F3 (30% tepung pisang batu : 70% tepung terigu) dengan kadar air sebesar 25,26%, kadar abu 1,55%, kadar lemak 19,63%, kadar protein 6,04%, kadar karbohidrat (*by difference*) 47,52%, total serat pangan 23,73% dan GI 20,53.
3. Kapasitas produksi brownies pisang batu yang direncanakan adalah sebesar 46.080 kemasan/tahun dengan penjualan maksimal 90% dari produksi awal yaitu sebesar 41.472 kemasan/tahun. Hasil perhitungan kelayakan finansial diperoleh HPP sebesar Rp 12.406,223/kemasan dengan harga jual sebesar Rp 13.500/kemasan, BEP sebesar 38.119,92 kemasan, nilai PBP sebesar 0,51 tahun dan B/C ratio 1,2 sehingga usaha ini dinilai layak untuk dijalankan.

5.2 Saran

Disarankan agar dilakukan penelitian lanjutan dengan meningkatkan proporsi tepung pisang batu dan lebih memperhatikan proses penggilingan serta pengayakan pada pembuatan tepung pisang batu sehingga penggunaan tepung

pisang batu dapat lebih maksimal dan menghasilkan kualitas brownies yang lebih baik namun tetap disukai oleh konsumen.