

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

#### 1. Kesimpulan umum

Secara umum dapat disimpulkan bahwa di hasilkan produk turunan growol yaitu growol coklat yang disukai dengan sifat fisik dan kimia yang lebih baik

#### 2. Kesimpulan khusus

Pada pengujian sifat fisik, kimia dan uji sensoris variasi ketebalan dan jenis growol berpengaruh nyata pada tekstur dan warna tetapi variasi ukuran ketebalan tidak ada pengaruh nyata terhadap warna growol original dan manis. Growol coklat yang paling disukai oleh panelis hasil dari uji sensoris adalah growol coklat dengan variasi ketebalan 0,5 cm dengan jenis original dan growol coklat jenis manis dengan variasi ketebalan 2,0 cm. Sifat kimia Growol coklat terbaik jenis original mengandung kadar air 27,98%, kadar abu 0,42% , protein 1,81%, Lemak 2,08% dan karbohidrat 67,71%, . Growol coklat terbaik jenis manis mengandung kadar air 37,19%, , kadar abu 0,69%, protein 1,19%, Lemak 6,36% dan karbohidrat 54,67%.

### **B. Saran**

Perlu dilakukan pengembangan produk turunan growol original, manis dan pengembangan penelitian yang mampu menciptakan produk yang di sukai atau dapat di terima konsumen.