

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Brownies kukus substitusi tepung terigu, tepung kimpul dan labu kuning dengan perbandingan 30%:20%:50% merupakan rasio yang terbaik. Pada perlakuan ini menghasilkan kadar air 31,65%, kadar serat kasar 7,69%, daya kembang 1,7%, tekstur 349,3 gF, serta uji organoleptik terhadap tekstur 4,75 (sangat lembut), rasa (2,75) agak khas kimpul dan (3,3) agak khas labu kuning, aroma (4,25) khas brownies, dan penerimaan keseluruhan (4,35) suka.
2. Substitusi perbandingan tepung terigu, tepung kimpul, dan labu kuning tidak berpengaruh nyata terhadap sifat organoleptik rasa dan aroma brownies kukus namun berpengaruh nyata terhadap tekstur dan sifat organoleptik penerimaan keseluruhan, dan berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, kadar serat kasar, daya kembang dan sifat organoleptik tekstur.

5.2 Saran

Pada penelitian selanjutnya disarankan untuk menguji kandungan beta karoten brownies kukus dengan substitusi tepung terigu, tepung kimpul dan labu kuning.