

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Substitusi tepung terigu dengan pasta ubi jalar ungu pada brownies panggang berpengaruh terhadap semua parameter mutu kecuali terhadap rasa brownies panggang. Substitusi tepung terigu dengan ubi jalar ungu 0,20,40 dan 60% menurunkan daya kembang dari 123,05 menjadi 26,17%, meningkatkan kadar air dari 30,17 menjadi 38,18%, meningkatkan kadar antosianin dari 0,52 menjadi 11,56 ppm dan warna menjadi lebih gelap (L^* 40,76, a^* 6,42, dan b^* 31,70) menjadi (L^* 33,2, a^* 11,94, dan b^* 26,82) dengan deskripsi warna *Mostly desaturated dark yellow* menjadi *Dark grayish cyan* (sian keabu-abuan gelap)
2. Substitusi tepung terigu dengan pasta ubi jalar ungu 20% menghasilkan karakteristik brownies yang paling disukai panelis dengan pori kecil seragam, daya kembang 94,14 cm, kadar air 32,48%, derajat warna (L^* 36,12, a^* 7,94, dan b^* 23,28) dengan deskripsi warna *dark grayish green*, kadar antosianin 6,59 ppm, dan organoleptik mutu hedonik warna 2,16 (tidak ungu), rasa 3,32 (agak manis), dan tekstur 4,08 (lembut) serta organoleptik penerimaan keseluruhan 4,04 (suka).

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut untuk mempelajari penambahan bahan pengembang terhadap warna brownies .