

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Rasio *premix* antara pasta uwi ungu dan mocaf uwi ungu pada *brownies crispy* berpengaruh terhadap nilai L^* dan nilai b^* , kadar antosianin, mutu hedonik (warna dan tekstur), tetapi tidak berbeda nyata pada nilai tekstur, kadar air, a^* uji warna, hedonik rasa dan penerimaan keseluruhan.
2. Perlakuan terbaik pada pembuatan *brownies crispy* dengan rasio *premix* antara pasta uwi ungu dan mocaf yaitu pada perlakuan rasio pasta uwi ungu dan mocaf 40 : 60 dengan tekstur 3,99N, kadar air 2,68%, derajat warna (L^* 51,98, a^* 11,49, dan b^* 17,80), dengan deskripsi warna *Slightly desaturated orange*, kadar antosianin 35,85 mg/100g, kadar lemak 34,58%, kadar protein 7,02%, kadar serat 4,25%, kadar karbohidrat 55,75%, dan organoleptic mutu hedonic warna 2,28 (tidak ungu), tekstur 4,00 (renyah), uji hedonik rasa 4,00 (suka) serta organoleptik penerimaan keseluruhan 4,03 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan nilai karbohidrat yang belum memenuhi standar SNI biskuit maka akan disarankan untuk menambahkan sumber karbohidrat lain agar mendapatkan nilai karbohidrat yang memenuhi SNI.