

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat dirumuskan suatu kesimpulan sebagai berikut :

1. Variasi pencampuran tepung sukun dan tepung kacang merah berpengaruh terhadap sifat fisik warna dan aroma brownies kukus. Brownies memiliki rasa manis, serta tekstur yang lembut. Semakin banyak tepung sukun maka warna yang dihasilkan semakin coklat kehitaman dan aroma yang dihasilkan beraroma khas kacang merah.
2. Variasi pencampuran tepung sukun dan tepung kacang merah memiliki perbedaan yang signifikan terhadap sifat organoleptik aroma, rasa, dan tekstur brownies kukus ($p < 0,05$). Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa perlakuan B lebih banyak disukai panelis.
3. Variasi pencampuran tepung sukun dan tepung kacang merah tidak memiliki pengaruh terhadap kandungan kadar serat pangan brownies kukus. Hasil analisis menunjukkan perlakuan D memiliki total serat pangan tertinggi, sedangkan perlakuan B memiliki kadar serat pangan terlarut paling tinggi.
4. Variasi pencampuran tepung sukun dan tepung kacang merah dapat menurunkan kandungan gizi energi, protein, lemak, dan karbohidrat.

Semakin rendah komposisi tepung sukun maka semakin rendah kandungan gizi energi, lemak, dan karbohidrat.

B. Saran

Brownies kukus perlakuan B dengan variasi pencampuran 65%:35% memiliki hasil analisis kadar serat pangan terlarut tertinggi dan kandungan gizi energi, protein, lemak, dan karbohidrat terendah selain itu banyak disukai dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur sehingga dapat dikembangkan sebagai variasi makanan yang dapat menjadi sumber serat pangan yang bermanfaat untuk mengontrol berat badan atau kegemukan (obesitas), mengurangi tingkat kolesterol dan penyakit kardiovaskuler