

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan pada penelitian ini, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Terdapat perbedaan sifat fisik brownies dengan variasi campuran tepung kacang hijau. Semakin banyak campuran tepung kacang hijau, sifat fisik warna brownies yang semakin tua, aroma semakin khas kacang hijau, tekstur semakin keras dan rasa semakin langu.
2. Terdapat perbedaan sifat organoleptik brownies dengan variasi campuran tepung kacang hijau. Brownies dengan variasi campuran tepung kacang hijau yang paling disukai oleh panelis yaitu brownies dengan variasi campuran tepung kacang hijau 10%.
3. Terdapat perbedaan variasi campuran tepung kacang hijau pada brownies ditinjau dari serat pangan. Semakin banyak tepung kacang hijau yang ditambahkan kadar serat pangan semakin turun.

B. Saran

1. Produk brownies yang dapat dikembangkan yaitu pada penelitian ini adalah brownies dengan variasi campuran tepung kacang hijau 10%, hal ini karena brownies tersebut merupakan brownies yang paling disukai oleh panelis dan memiliki kadar serat pangan tertinggi dibandingkan dengan perlakuan lainnya.

2. Diharapkan pada penelitian selanjutnya dapat meneliti nilai gizi lain seperti protein, lemak, dan karbohidrat pada brownies dengan variasi campuran tepung kacang hijau.
3. Pada penelitian selanjutnya untuk memperbaiki tekstur dan aroma brownies variasi campuran tepung kacang hijau yaitu dengan menambah waktu saat melakukan *mixer* adonan gula, *emulsifier*, dan telur atau dengan menambah bahan pengembang seperti *emulsifier* dan telur. Sedangkan untuk memperbaiki aroma dapat dilakukan dengan penyangraian atau perendaman kacang hijau sebelum dilakukan penepungan.
4. Untuk mempertahankan kadar serat pangan tidak menurun pada saat pengolahan antara lain dengan mengurangi waktu pengukusan, komposisi bahan dan margarin dan *dark chocolate* cair yang akan dimasukkan dalam adonan dalam kondisi suhu ruang.
5. Brownies ini memanfaatkan bahan pangan lokal yaitu kacang hijau yang mensubstitusi terigu dan mengandung sangat tinggi serat pangan terutama serat tidak larut sehingga baik dimanfaatkan sebagai alternative pangan untuk pencegahan kanker kolon dan obesitas.