

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Sifat fisik *brownies* kukus dengan variasi campuran tepung beras merah adalah semakin banyak campuran tepung beras merah pada *brownies* kukus, maka warna yang dihasilkan semakin cokelat, aroma semakin harum, rasa khas beras merah semakin kuat dan tekstur *brownies* kukus semakin keras.
2. Tingkat kesukaan terhadap *brownies* kukus dengan variasi campuran tepung beras merah secara statistik untuk mutu tekstur ada perbedaan yang bermakna ($p < 0,05$), semakin banyak campuran tepung beras merah, maka semakin keras tekstur *brownies* kukus. Untuk mutu warna, rasa dan aroma tidak ada perbedaan yang bermakna ($p > 0,05$).

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka saran yang dapat diberikan sebagai berikut :

1. Berdasarkan sifat fisik dan tingkat kesukaan, *brownies* kukus dengan variasi campuran tepung beras merah yang dapat dikembangkan adalah

brownies kukus dengan perbandingan tepung terigu dan tepung beras merah 50% : 50%.

2. Untuk peneliti selanjutnya perlu dilakukan penelitian sejenis mengenai zat gizi pada *brownies* kukus beras merah, misalnya indeks glikemik atau antioksidan.
3. Untuk pembaca yang akan membuat *brownies* kukus beras merah, sebaiknya tepung beras merah yang digunakan disangrai terlebih dahulu agar tahan lama dan beraroma lebih harum.