

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Sifat fisik (warna, aroma, rasa, tekstur) brownies kukus dengan variasi tepung beras merah, dapat disimpulkan sebagai berikut :
 - a. Warna : semakin banyak campuran tepung beras merah pada sampel D, warna semakin coklat tua.
 - b. Aroma : semakin banyak campuran tepung beras merah pada sampel D, aroma menjadi khas brownies.
 - c. Rasa : semakin banyak campuran tepung beras merah pada sampel D, rasa menjadi manis.
 - d. Tekstur : semakin banyak campuran tepung beras merah pada sampel D, tekstur semakin keras.
2. Terdapat perbedaan kadar serat brownies kukus dengan variasi campuran tepung beras merah 0% hingga 60%. Kadar serat tertinggi pada brownies kukus dengan variasi campuran tepung beras merah 60% yaitu 15,87%.

B. Saran

1. Berdasarkan sifat fisik dan kadar serat pada brownies dengan variasi campuran tepung beras merah 60% dapat dikembangkan lebih lanjut dengan memperbaiki tekstur.

2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut selain kadar serat pada brownies, yaitu indeks glikemik, antioksidan, zat besi sehingga dapat dimanfaatkan untuk penderita diabetes, dan untuk menjaga kesehatan tulang.