

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian diatas, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Secara deskriptif terhadap uji sifat fisik, perlakuan F3 menyebabkan perubahan warna menjadi lebih gelap, tekstur lebih padat, aroma khas kacang merah semakin kuat dan rasa manis.
2. Tidak terdapat pengaruh secara signifikan dari brownies panggang variasi kacang merah dan tepung ubi ungu terhadap sifat organoleptik brownies panggang meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur.
3. Secara deskriptif terhadap uji proksimat, perlakuan F0 (kontrol) memiliki kadar air dan karbohidrat lebih tinggi dari F2. Sedangkan kadar abu, protein, lemak dan energi perlakuan F2 lebih tinggi daripada F0 (kontrol).
4. Secara deskriptif terhadap uji serat pangan, perlakuan F2 lebih tinggi daripada perlakuan F0 (kontrol)

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka penulis memberikan saran sebagai berikut :

1. Untuk penelitian selanjutnya sebaiknya penggunaan tepung kacang merah lebih diperhatikan supaya tidak menimbulkan *after taste* pahit pada produk brownies panggang.
2. Untuk penelitian selanjutnya sebaiknya dihitung *foodcost* agar mengetahui perbedaan harga dari keempat perlakuan.

3. Untuk penelitian selanjutnya disarankan melakukan uji indeks glikemik dan aktivitas antioksidan agar sasaran produk lebih spesifik.
4. Untuk penelitian selanjutnya disarankan melakukan uji daya simpan untuk mengetahui batas aman konsumsi dan ketahanan mutu selama penyimpanan.
5. Untuk penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan uji tekstur laboratorium untuk memastikan kesesuaian dengan karakteristik brownies.