

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Pengaruh pencampuran tepung beras ketan hitam dan tepung pisang dalam pembuatan tepung siap olah brownies secara statistik berbeda nyata terhadap kadar air, kadar abu, protein, lemak, karbohidrat, serat kasar, dan antioksidan.
2. Formulasi terbaik yang disukai oleh panelis yaitu formulasi perlakuan D dimana tingkat pencampuran tepung beras ketan hitam : tepung pisang 80% : 20% dengan rata-rata hasil analisis kandungan kimia pada produk terbaik yaitu: kadar air (6,15%) kadar abu (0,49%), lemak (1,23%), protein (7,98%), serat kasar (1,69%), aktivitas antioksidan (41,93%), dan karbohidrat (84,12%), serta angka lempeng total  $3,7 \times 10^2$ . Dengan tingkat penerimaan organoleptic dengan tingkat warna 3,7 (suka), aroma 3,7 (suka), rasa 3,4 (suka), tekstur 3,2 (suka).

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk peneliti selanjutnya agar melakukan pengkajian lebih lanjut dan memperbaiki formula dalam membuat cake dengan tepung beras ketan hitam dan pisang pada formulasi menggunakan tepung terigu, serta melakukan pengkajian terhadap umur simpan dan jenis kemasan yang tepat untuk tepung siap olah brownies.