

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Semakin banyak substitusi tepung keluwih yang digunakan maka akan dapat meningkatkan kadar air, kadar abu, kadar lemak, nilai energi, kadar serat kasar, angka lempeng total, sebaliknya dapat menurunkan kadar protein, kadar karbohidrat, dan kadar gula pada *brownies* kukus yang dihasilkan.
2. Substitusi tepung keluwih yang terbaik berdasarkan karakteristik mutu adalah produk *brownies* kukus pada perlakuan F (substitusi tepung keluwih 45%, tepung terigu 55%) dengan nilai rata-rata kadar air 45,64%, kadar abu 1,20%, kadar protein 8,54%, kadar lemak 17,17%, kadar karbohidrat 27,45%, nilai energi 365,93 kkal/100g, serat kasar 26,69%, kadar gula 18,35%, dan angka lempeng total $5,2 \times 10^6$ CFU/g. Hasil uji organoleptik dengan nilai rata-rata pada parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur dari 30 orang panelis yaitu sebesar warna 3,5, aroma 3,2, tekstur 3,6, dan rasa 3,7.
3. Daya simpan *brownies* kukus pada penyimpanan suhu dingin (*refrigerator*) dapat bertahan sampai hari ke-8, sedangkan penyimpanan pada suhu ruang tidak dapat bertahan sampai hari ke-2 dengan kandungan aktivitas air (a_w) sebesar 0,92%.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, ada saran yang sebaiknya dilakukan pada penelitian selanjutnya, yaitu :

1. Tepung keluwih yang tinggi kandungan abunya diduga mengandung mineral yang tinggi pula, sehingga untuk penelitian selanjutnya perlu dilakukan analisa mineral seperti kalsium, fosfor, dan besi.
2. Tepung keluwih memiliki rasa sepat yang mempengaruhi penilaian organoleptik *brownies* kukus dari panelis, sehingga perlu penambahan bahan campuran lain yang akan memperbaiki citarasa dari *brownies* kukus yang dihasilkan.