

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa :

1. Penambahan bubuk daun kelor pada *brownies crispy* berbahan dasar tepung pisang kepek dan tepung kacang hijau berpengaruh nyata terhadap kekerasan, kadar air, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, dan kadar zat besi. Sebaliknya berpengaruh tidak nyata terhadap kadar abu, kadar protein, total energi, dan organoleptik warna, rasa, aroma, serta tekstur.
2. *Brownies crispy* pada perlakuan C dengan penambahan bubuk daun kelor sebanyak 8% dipilih sebagai perlakuan terbaik berdasarkan kandungan gizi yang terbaik dan organoleptik. Karakteristik *brownies crispy* terpilih terdiri dari : kadar air 2,84%, kadar abu 3,41%, kadar protein 8,70%, kadar lemak 15,18%, kadar karbohidrat 69,86%, kadar serat kasar 2,04%, total energi 442,74 kkal, zat besi 8,50 mg/100 g, kekerasan 774,67 gf. Tingkat kesukaan warna (4,04) suka, rasa (4,04) suka, aroma (3,88) suka, dan tekstur (4,32) suka.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, peneliti menyarankan untuk melakukan uji umur simpan, profil asam amino, dan uji indeks glikemik pada *brownies crispy*