

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari penelitian yang telah dilakukan mengenai pengaruh penambahan ekstrak cassia vera terhadap karakteristik *brownies crispy* berbasis tepung labu kuning dan tepung kedelai, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penambahan ekstrak cassia vera tidak berpengaruh nyata terhadap organoleptik aroma dan warna. Berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, aktivitas antioksidan, kekerasan, rasa, dan tekstur pada organoleptik *brownies crispy*.
2. Perlakuan terbaik *brownies crispy* yaitu penambahan ekstrak cassia vera 1% dengan kadar air (3,27%), kadar abu (3,78%), kadar protein (10,48%), kadar lemak (22,06%), kadar karbohidrat (60,40%), kadar serat kasar (3,10%), aktivitas antioksidan (61,52%) dalam 1000 ppm, nilai kekerasan 27,86 N/cm² mendekati komersial (x) total energi 527,06 kkal, organoleptik warna 3,84 (suka), organoleptik aroma 3,80 (suka), organoleptik tekstur 3,96 (suka), dan organoleptik rasa 4,04 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, peneliti menyarankan melakukan analisis indeks glikemik, memperbaiki formulas gula yang digunakan, dan umur simpan terhadap *brownies crisp*