

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tersebut dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Kesimpulan Umum

Brownies yang dihasilkan mempunyai kandungan protein dan aktivitas antioksidan yang tinggi dan disukai oleh panelis.

2. Kesimpulan khusus

- a. Pengaruh variasi penambahan tepung terigu : tepung uwi ungu : tepung kacang hijau dan variasi lama waktu pengukusan terhadap kue brownies kukus dapat memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar serat kasar, kadar karbohidrat serta aktifitas antioksidan.
- b. Berdasarkan nilai tingkat kesukaan panelis terhadap kue brownies kukus dengan pengaruh variasi penambahan tepung terigu 40% : tepung uwi ungu 30% : tepung kacang hijau 30% dan variasi lama waktu pengukusan 30 menit memiliki kandungan kadar air 27,83b/b, kandungan kadar abu 1,49% b/b, kandungan kadar protein 21,65%, kandungan kadar lemak 6,21%, kandungan kadar serat kasar 13,84%, kandungan karbohidrat 28,94%db dan aktivitas antioksidan 63,07% RSA.

B. Saran

Perlu diadakan penelitian lebih lanjut mengenai sifat fisik, kimia dan kesukaan kue brownies uwi ungu dengan variasi penambahan kacang hijau dan waktu pengukusam untuk memperoleh kue brownies kukus dengan kadar lemak, kadar serat yang sesuai dengan standar SNI 01-3840:1995 dan dapat melakukan penelitian lanjutan analisis pada gula reduksi dan uji daya simpan dan uji fisik pada kue brownies kukus.