

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, analisis dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Brownies kukus dengan perbandingan tepung mocaf dan tepung tempe yang berbeda berpengaruh sangat nyata terhadap mutu organoleptik rasa, aroma, warna, tekstur, penerimaan secara keseluruhan, serta mutu kimia yaitu kadar protein dan kadar serat kasar. Kisaran penerimaan terhadap rasa 3,09-4,14 (netral-suka), aroma 2,98-4,23 (netral-suka), warna 3,36-4,32 (netral-suka), tekstur 2,81-4,12 (netral-suka), penerimaan keseluruhan 3,12-4,06 (netral-suka).
2. Dari hasil analisis objektif terhadap brownies kukus yang dihasilkan yaitu kadar protein berkisar antara 7,75-10,24 %bb dan kadar serat kasar berkisar antara 8,25-12,83 %bb
3. Brownies kukus dengan rasio 90% tepung mocaf dan 10% tepung tempe menghasilkan brownies terbaik yang disukai oleh panelis baik dari segi aroma, warna, tekstur, rasa, penerimaan keseluruhan, mutu aroma, mutu tekstur dengan kadar protein sebesar 9,70 %bb dan serat kasar sebesar 9,22%bb.

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan berdasarkan penelitian ini yaitu:

1. Disarankan jika ingin membuat brownies kukus dengan menggunakan tepung mocaf dan tepung tempe sebaiknya dengan perbandingan 90% tepung mocaf dan 10% tepung tempe.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk meningkatkan mutu tekstur brownies kukus dengan campuran tepung mocaf dan tepung tempe dengan menggunakan BTM untuk membuat tekstur brownies lebih lembut.