

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan data hasil pembahasan yang didapatkan dalam penelitian ini dapat ditarik kesimpulan yaitu :

1. Substitusi tepung sukun pada pembuatan *brownies* kukus berpengaruh terhadap kadar lemak, kadar air, kesukaan rasa, aroma, warna, dan tekstur akan tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar protein. Lama pengukusan *brownies* kukus berpengaruh terhadap kadar lemak, kadar air, kesukaan aroma dan kesukaan warna akan tetapi tidak pengaruh terhadap protein, rasa, dan tekstur.
2. *Brownies* kukus dengan substitusi tepung sukun dan variasi lama pengukusan yang paling disukai panelis adalah sampel A1B2 (25% substitusi tepung sukun dengan lama pengukusan 40 menit) dengan skor 6 dengan (suka).

B. Saran

Saran untuk penelitian *brownies* kukus yang dihasilkan hanya bertahan selama 3 hari pada suhu ruang, sehingga agar dapat bertahan lebih lama ditambahkan pengawet alam yaitu sourdough yang mengandung bakteri asam laktat yang berperan sebagai bahan awet alami.