

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Perbandingan tepung biji alpukat dengan tepung terigu berpengaruh terhadap kadar abu, kadar protein, kadar lemak, aktivitas antioksidan, kadar karbohidrat, kesukaan aroma, warna, rasa dan tekstur brownies kukus, namun tidak berpengaruh terhadap kadar air.
2. Lama waktu pengukusan berpengaruh kadar abu, kadar protein, kadar lemak, aktivitas antioksidan, kadar karbohidrat, kesukaan aroma, warna, rasa dan tekstur brownies kukus, namun tidak berpengaruh terhadap kadar air.
3. Brownies kukus yang paling disukai dihasilkan pada perlakuan A3B1 (tepung biji alpukat 50% dan tepung terigu 50% dengan lama waktu pengukusan 30 menit).

B. Saran

Perlu dikaji lebih lanjut mengenai tingkat penerimaan konsumen terhadap brownies dengan penambahan tepung biji alpukat secara luas untuk melihat potensi pasarnya.