

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Jenis dan persentase penambahan ampas kopi memberi pengaruh yang berbeda terhadap karakteristik brownies. Jenis ampas kopi berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air dan protein, serta berpengaruh nyata terhadap kesukaan warna dan tekstur. Persentase penambahan berpengaruh nyata terhadap kadar air dan sangat berpengaruh nyata terhadap kadar kafein serta serat kasar dan berpengaruh nyata terhadap daya kembang. Kadar abu, kadar lemak, aroma, rasa, dan total perbedaan warna tidak dipengaruhi secara nyata oleh kedua faktor.
2. Brownies dengan tingkat kesukaan tertinggi adalah A1B1, yaitu brownies dengan ampas kopi robusta 5% (2,5 gram), dengan skor tertinggi pada warna (5,46), rasa (5,44), dan aroma (5,50); meskipun untuk parameter tekstur, skor tertinggi diperoleh pada brownies dengan ampas kopi arabika (5,17).

B. Saran

Adapun saran untuk penelitian selanjutnya antara lain :

1. Menambahkan persentase ampas kopi yang digunakan agar menghasilkan brownies yang lebih baik.
2. Perlu dilakukan uji umur simpan pada brownies ampas kopi untuk mengetahui potensi manfaat antimikroba dan antioksidan dari ampas kopi terhadap daya simpan produk secara nyata.