

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa perlakuan proporsi tepung pedada:tepung terigu protein sedang berpengaruh nyata terhadap sifat fisikokimia meliputi kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat (*by difference*), kadar serat dan densitas kamba, daya serap air, daya serap minyak, *swelling power* dan kelarutan.
2. Sifat fisikokimia dan amilografi tepung tkomposit terbaik pada proporsi tepung pedada:tepung terigu protein sedang (20:80) meliputi suhu gelatinisasi 89,87°C, waktu puncak gelatinisasi 5,02 menit, viskositas puncak 1242,67 cP, viskositas pasta panas 833,33 cP, viskositas *breakdown* 409,33 cP, viskositas akhir 1285,67cP, viskositas *setback* 452,67 cP. Hasil analisis uji t produk brownies terdapat perbedaan yang nyata antara brownies tepung terigu dan brownies tepung komposit terhadap analisis kadar protein, volume pengembangan dan uji tekstur. Uji organoleptik hedonik brownies tepung komposit yang memiliki rata-rata warna 4.36 (suka), rasa 3,96 (agak suka), aroma 4,44 (suka) dan tekstur 3,32 (agak suka).

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap produk brownies menggunakan tepung komposit untuk mendapat karakteristik brownies yang lebih disukai konsumen seperti brownies krispi.