

**BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN**

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

1. Substitusi tepung galek berpengaruh sangat nyata terhadap karakteristik kimia pada kadar air dan kadar protein terlarut pada brownies kukus. Nilai kadar air dari semua perlakuan memenuhi syarat SNI brownies kukus, dibawah 40%, nilai tertinggi kadar protein terlarut sebesar 21,55% pada perlakuan A1 (100% Tepung Terigu).
2. Substitusi tepung galek berpengaruh sangat nyata terhadap karakteristik fisik pada warna brownies kukus dengan nilai rata-rata tertinggi pada analisis warna tingkat kecerahan sebesar 40,9, tingkat kemerahan sebesar 3,63 dan tingkat kekuningan sebesar 1,9 pada perlakuan A1 (100% Tepung Terigu).
3. Substitusi tepung galek berpengaruh sangat nyata terhadap karakteristik organoleptik brownies kukus. Rata-rata rangking yang paling disukai yaitu 2,83 pada perlakuan A1 (100% Tepung Terigu).

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan pada penelitian ini adalah:

1. Perlu dilakukan penelitian lanjut mengenai standar warna pada brownies kukus menurut konsumen
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai uji organoleptik brownies kukus oleh panelis ahli
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai analisis kimia pada brownies kukus menggunakan tepung galek dengan penambahan tepung lain.

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 2005. Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Aswita, T. D., dan Chayati, I., 2021. Pemanfaatan Tepung Gaplek Pada Pembuatan Bolu Gulung Sebagai Oleh-oleh Khas Wonogiri. *Journal UNY* Vol 16, No 1
- Badan Pusat Statistik. 2017. Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama, 2010-2017. Berita Resmi Statistik
- Betari, K.D. 2016. Pemanfaatan Tepung Tiwul Tawar Instan Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam pembuatan Sus Kering. *Ejournal Boga*. Volume 5. No. 1. Hal 168- 174.
- Damilta, T. N., 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Dan Penambahan Berbagai Konsentrasi Lesitin Terhadap Kualitas Roti Tawar.
- Dwipayanti, H., 2020. Pengaruh Rasio Tepung Mocaf dan Tepung Tempe Terhadap Karakteristik Mutu Brownies Kukus.
- Fathullah, A., 2013. Perbedaan Brownies Tepung Ganyong dengan Brownies Tepung Terigu Ditinjau dari Kualitas Inderawi dan Kandungan Gizi.
- Garnida, Yudi. 2020. Uji Inderawi Dan Sensori Pada Industri Pangan, Manggu Makmur Tanjung Lestari. Bandung.
- Harahap, R. A., 2019. Uji Mutu Fisik Dan Uji Mutu Zink Cheese Stik Tepung Kacang Merah Dan Tepung Bit Sebagai Pangan Fungsional.
- Hidayat, B. 2007. Prospek Pengembangan dan Teknologi Pengolahan Beras Siger (tiwul dan oyek yang telah dimodernisasi). UP Politeknik Negeri Lampung. Bandar Lampung.

- Jubaidah, S., Nurhasnawati, H., Wijaya, H. Dan Samarinda, A. F., 2016. Penetapan Kadar Protein Tempe Jagung (*Zea Mays L.*) dengan Kombinasi Kedelai (*Glycine Max (L.) Merrill*). *Jurnal Ilmiah manuntung*, 2(1), pp. 111-119.
- Jurni, J., 2020. Pengaruh Pemberian Singkong Kukus (*Manihot Esculenta Cratz*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Mencit (*Mus Musculus*). *Doctoral dissertation*, Universitas Muhammadiyah Surabaya.
- Larasati, K., Patang, dan Lahming., 2017. Analisis Kandungan Kadar Serat dan Karakteristik Sosis Teme Dengan Fortifikasi karagenan serta Penggunaan Tepung Terigu Sebagai Bahan Pengikat. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol 3: 67-77.
- Mulyati, A., 2015. Pembuatan Brownies Panggang Dari Bahan Tepung Talas (*Colocasia Gigantea Hook F.*) Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Penambahan lemak Yang Berbeda. Semarang: Universitas Negeri Semarang
- Noormindhawati, Lely. 2014. Brownies, Dunia Kreasi, Jakarta.
- Rustandi, D. 2011. Powerful UKM: Produksi Mie. PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo. 124 Hal.
- Septiana,R., 2018. Pengaruh Proporsi Tepung Tiwul dan Tepung Terigu Terhadap Kadar Serat dan Organoleptik Brownies Kukus. S1 Thesis, Universitas Mataram.
- Syarbini, M. (2013). Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur (Cetakan ke-1). Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- TKPI, 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta
- USDA. 2018. National Nutrient Database for Standart Reference Legacy Release: Basic Report: 20083, Wheat Flour, White Bread, Enriched.

Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Yeni, S., 2010. Pembuatan Brownies yang Lezat dan Murah. Jakarta : Femina

Yenny,M., 2018. Penggunaan Tepung Gaplek Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Bolu Kukus. National Conference of Creative Industry: Sustainable Tourism Industry for Economic Development e-ISSNNo: 2622-7436

Yuwono, S. S. Dan Susanto, T. 1998. Pengujian Sifat Fisik Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya Malang.

