

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan diatas, maka dapat disimpulkan bahwa pengaruh substitusi beras ketan hitam pada tepung terigu terhadap penerimaan sensorik brownies kukus dan kadari air. Perlakuan yang tepat dalam pembuatan brownies kukus terdapat pada perlakuan B dengan substitusi beras ketan hitam 20% menghasilkan kategori yang sangat suka.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini maka dapat disarankan kepada para pengusaha produk kue dalam hal ini kue brownies kukus pada skala industry menengah atau bawah (industry rumah tangga) agar mengatasi kelangkaan tepung terigu maka dapat digunakan bahan pengganti tepung beras ketan hitam dengan jumlah sebanyak 20% pada sebagian tepung terigu dalam memproduksi kue brownies kukus serta untuk menjaga kelangkaan tepung terigu. Dalam penelitian selanjutnya perlu menggunakan uji antioksidan.