

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil pengujian kadar air menggunakan metode thermogravimetri, kadar air tertinggi diperoleh pada perlakuan P3 yaitu sebesar 68.96%, sedangkan kadar air terendah diperoleh pada perlakuan P1 yaitu sebesar 43.49%. Perbedaan kadar air tersebut menunjukkan bahwa formulasi ubi jalar ungu berpengaruh terhadap kemampuan brownies dalam mengikat air sehingga memengaruhi karakteristik mutu produk.
2. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa hasil analisis organoleptik yang meliputi aroma, tekstur, rasa, dan warna menunjukkan bahwa penambahan ubi jalar ungu memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kualitas brownies kukus ubi jalar ungu. Berdasarkan hasil uji Duncan, perlakuan P2 merupakan perlakuan terbaik pada parameter tekstur dan rasa, sedangkan perlakuan P2 dan P3 merupakan perlakuan terbaik pada parameter aroma karena memiliki nilai rata-rata yang sama, dan perlakuan P3 merupakan perlakuan terbaik pada parameter warna
3. Berdasarkan hasil uji hedonik terhadap brownies ubi jalar ungu, dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan panelis berbeda pada setiap perlakuan dan atribut yang diuji. Perlakuan P3 merupakan perlakuan yang paling disukai pada atribut aroma, tekstur, dan rasa, dengan nilai rata-rata masing-masing sebesar 2,65; 3,11; dan 2,38. Sementara itu, perlakuan P2 merupakan perlakuan yang paling disukai pada atribut warna, dengan nilai

rata-rata sebesar 3,50. Berdasarkan jumlah atribut dengan nilai rata-rata tertinggi, P3 dapat dipertimbangkan sebagai perlakuan yang paling disukai secara keseluruhan pada uji hedonik.. Hal ini menunjukkan bahwa penambahan ubi jalar ungu mampu meningkatkan penerimaan panelis terhadap brownies yang dihasilkan.

B. Saran

Disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan untuk menentukan pengaruh penambahan tepung ubi jalar ungu terhadap daya simpan brownies ubi jalar ungu.