

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Pembuatan *brownies* kukus menggunakan *sponge method* dengan mengocok telur, gula pasir, dan *emulsifier* terlebih dahulu kemudian disusul bahan lainnya. Pengukusan menggunakan penutup berlapis kain kering agar uap air tidak menetes ke adonan dan tidak membuat *brownies* kukus bergelombang lapisan atasnya.

Hasil uji organoleptik pada *brownies* kukus berdasarkan warna yang paling disukai oleh panelis adalah sampel F4 dan warna yang tidak disukai adalah F2. Aroma yang paling disukai oleh panelis adalah sampel F1 dan yang tidak disukai adalah F2 dan F3. Rasa yang paling disukai oleh panelis adalah sampel F3 dan rasa yang tidak disukai adalah F1 dan F2. Tekstur yang paling disukai oleh panelis adalah sampel F1 dan F2 serta yang tidak disukai adalah F4.

Sedangkan hasil uji hedonik pada *brownies* kukus berdasarkan butir pertanyaan pada form angket yang paling disukai adalah sampel F2 substitusi 75% tepung sorgum, dengan kriteria tekstur lembut basah dan terdapat sensasi pasir atau butiran-butiran dari tepung sorgum. Serta perbandingan tepung sorgum dan tepung terigu yang dominan lebih tinggi dari sorgum menghasilkan rendahnya kandungan *gluten* pada *brownies* kukus, yang berarti sangat aman untuk mengurangi resiko penyakit pada

kesehatan tubuh, salah satu penyakit yang diakibatkan karena *gluten* adalah diabetes.

## **B. Saran**

Berikut saran bagi peneliti yang akan melakukan penelitian selanjutnya. Bilamana peneliti selanjutnya ingin melakukan beberapa eksperimen substitusi tepung sorgum kedalam produk lainnya seperti *cookies*, *cake*, jajan tradisional, dan produk-produk lainnya, tidak hanya produk *brownies* kukus saja yang dapat disubstitusikan dengan tepung sorgum melainkan masih banyak produk yang bisa menggunakan bahan pengganti tepung sorgum selain tepung terigu.