

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan tentang analisis fisik dan kimia cookies dengan penambahan tepung sorgum, maka kesimpulan berikut dapat ditarik:

1. Berdasarkan uji mutu fisik rasio penyebaran cookies terhadap diameter, dan ketebalan cookies yang paling disukai adalah perlakuan P2. rasio penyebaran dihitung seiring dengan bertambahnya formulasi tepung sorgum hasil semakin mengalami penurunan diakibatkan rendahnya kandungan gluten. Cookies dengan rasio penyebaran yang lebih tinggi umumnya lebih diinginkan konsumen.
2. Berdasarkan uji kimia terhadap penentuan kadar protein, perlakuan dengan protein paling tinggi cookies adalah P2 sebesar 9,32 gr sementara kandungan protein terendah terdapat pada perlakuan P3 sebesar 6,89 gr, Penentuan kadar lemak perlakuan paling tinggi pada cookies adalah P3 sebesar 19,78 gr. Sementara kadar lemak terendah pada cookies sorgum terdapat pada perlakuan P2 sebesar 17,65 gr. Penentuan kadar karbohidrat, perlakuan dengan karbohidrat paling tinggi adalah perlakuan P3 sebesar 202,16 gr. Dan kandungan terendah terdapat pada P1 sebesar 198,5 gr

B. Saran

1. Agar dapat menyubstitusi sorgum sebanyak-banyaknya terhadap cookies sebaiknya dilakukan penelitian lanjutan terhadap tepung sorgum yang digunakan dalam pembuatan cookies agar dapat dikembangkan sebagai pemanfaatan pangan local.
2. Penelitian ini diharapkan akan menghasilkan inovasi baru. terhadap pemanfaatan pangan local yaitu cookies menggunakan tepung sorgum bahan makanan alternatif yang cita rasa dan kandungan gizinya tidak kalah dari cookies berbahan baku terigu pada umumnya