

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Uji fisik terhadap volume pengembangan roti dan keseragaman pori-pori, perlakuan terbaik adalah F1. F1 memiliki volume pengembangan yang baik dibandingkan dengan perlakuan lainnya, dan keseragaman pori-pori yang kurang seragam, tetapi lebih baik dibandingkan dengan perlakuan lainnya. Sementara pada perlakuan yang kurang baik adalah F4 (60:40), hal ini dapat dikatakan bahwa semakin banyak penggunaan tepung sorgum, maka keadaan fisik roti tawar semakin menurun.
2. Uji kimia terhadap penentuan kadar protein, perlakuan dengan protein paling tinggi adalah F1 sebesar 7,0%, protein terendah adalah perlakuan F3 sebesar 6,97%. Pada uji penentuan kadar lemak, perlakuan dengan lemak paling tinggi adalah F1 sebesar 13,51% dan lemak terendah adalah perlakuan F2 sebesar 8,03% dan pada uji penentuan kadar karbohidrat perlakuan dengan karbohidrat paling tinggi adalah perlakuan F2 sebesar 45,18%. Dan kandungan terendah terdapat pada perlakuan F0 sebesar 37,61%.

B. Saran

1. Agar dapat menghasilkan zat gizi yang lebih sesuai sebaiknya dilakukan penelitian lanjutan terhadap tepung sorgum yang digunakan di dalam pembuatan roti tawar agar dapat dikembangkan sebagai pemanfaatan pangan lokal.
2. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan inovasi baru terhadap pemanfaatan pangan lokal yaitu tepung sorgum sebagai bahan makanan alternatif yang tinggi karbohidrat.