

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap roti manis dengan substitusi tepung sorgum dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Substitusi tepung sorgum dalam penelitian roti manis berpengaruh nyata pada taraf $\alpha = 5\%$ terhadap kadar air, kadar protein, kadar serat kasar, kadar total gula, aktivitas antioksidan, warna, derajat pengembangan adonan, dan uji organoleptik (tekstur) dan tidak berbeda nyata pada taraf $\alpha = 5\%$ terhadap analisis kadar abu, kadar lemak, kadar karbohidrat dan uji organoleptik (rasa, warna dan aroma).
2. Roti manis dengan perlakuan D (70% tepung terigu : 15% tepung sorgum : 15% tepung ubi jalar ungu) merupakan produk terbaik karena memiliki kandungan gizi yang cukup baik dan dari segi organoleptik produk ini adalah pilihan panelis yang terbaik sebagai produk yang disukai. Hasil pengujian terhadap perlakuan D diperoleh rata-rata nilai kadar air 27,55%, kadar abu 1,33%, kadar protein 7,58%, kadar lemak 11,10%, kadar karbohidrat 52,43%, kadar total gula 8,11%, kadar serat kasar 8,28%, aktivitas antioksidan 70,56%, derajat pengembangan adonan 175,44%, warna Hue 82,86 (*yellow-red*), dan uji organoleptik terhadap warna 3,60 (suka), aroma 3,68 (suka), rasa 4,00 (suka), tekstur 4,64 (sangat suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, saran yang dapat diberikan penulis untuk peneliti selanjutnya adalah sebagai berikut :

1. Dilakukan penelitian lanjutan mengenai umur simpan pada roti manis.
2. Melakukan penambahan atau substitusi dari jenis tepung kacang- kacangan untuk meningkatkan nilai gizi pada roti manis.