

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dari penelitian yang dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa:

- 1) Perlakuan tepung sorgum dan tepung terigu dengan substitusi yang berbeda dalam pembuatan roti manis memberikan pengaruh yang sangat nyata pada taraf 1% ($P > 0,01$) terhadap karakteristik roti manis dilihat dari warna, aroma, tekstur, rasa, dan daya kembang roti manis yang dihasilkan.
- 2) Perlakuan terbaik yaitu substitusi tepung sorgum sebanyak 10% yang mendekati control. substitusi 10% menghasilkan warna dengan kategori suka, aroma 3,978 dengan kategori (suka), skor rasa 3,622 dengan kategori (suka) dan skor teksur dengan kategori suka. Pada daya kembang Semakin banyak substitusi tepung sorgum mengakibatkan daya kembang semakin menurun. Hal ini karena pada tepung terigu terdapat kandungan gluten sedangkan pada tepung sorgum terdapat serat dan hanya sedikit kandungan gluten.

5.2 Saran

Dari kesimpulan di atas maka disarankan bahwa dalam pembuatan roti manis disarankan menggunakan tepung sorgum sebanyak 5% sehingga tidak terlalu mempengaruhi sifat organoleptik dari roti manis dan dapat diterima oleh konsumen.