

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Interaksi perlakuan terbaik berdasarkan mutu kimia diperoleh perlakuan suhu pemanggangan 160°C dengan formula tepung sorgum yang memiliki kandungan protein 12%, serat kasar 1,39% dan total padatan terlarut 4,95⁰Brix. Berdasarkan pengujian organoleptik, mutu sensorik terbaik diperoleh pada interaksi suhu pemanggangan 160°C dengan formula tepung soba 1 : tepung sorgum 1 pada atribut rasa, formula tepung sorgum dengan pemanggangan 160°C pada atribut aroma dan pada atribut tekstur serta warna pada formula tepung soba 3 : tepung sorgum 1 dengan pemanggangan 160°C
2. Perlakuan suhu pemanggangan 160°C menghasilkan mutu yang lebih baik dibandingkan dengan suhu pemanggangan 180°C dengan kandungan protein 12% dan serat kasar 1,39%.
3. Perlakuan formula tepung terbaik yaitu tepung sorgum dengan kandungan protein 12% dan serat kasar 1,05% serta mutu sensorik tekstur dan aroma yang disukai.

5.2. Saran

Setelah dilakukan percobaan diperoleh bahwa sorgum mengalami pengembangan yang lebih besar dibandingkan dengan soba sehingga terjadi perubahan bentuk pada *cookies* yang dibuat, sehingga pada saat pembuatan *cookies* dengan sorgum diperlukan bahan pengikat .