

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil analisa dan pengamatan yang diperoleh dari bahan tepung sorgum merah sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan Sorprint dapat disimpulkan bahwa:

1. Resep untuk pembuatan Sorprint adalah dengan substitusi 70% tepung sorgum merah dan 30% tepung terigu, mentega, gula halus, telur, selai kacang koro pedang dan bahan tambahan lainnya. Biji kacang koro pedang diolah menjadi selai kacang koro pedang sebagai *filling* Sorprint serta biji wijen putih sebagai taburan. Sorprint dibuat dengan teknik olah *creaming method*, *molded cookies*, dan *baking* yang dapat disajikan dengan *jar cookies* atau kemasan mika coklat ukuran 12x11cm dengan harga jual Rp12.000,00/100 g.
2. Hasil uji penerimaan masyarakat terhadap Sorprint menunjukkan nilai rerata keseluruhan 3,5 pada uji kesukaan skala luas yang berarti Sorprint disukai dan diterima oleh panelis.
3. Informasi nilai gizi menunjukkan bahwa Sorprint mengandung nilai gizi, sebagai berikut: 5 g protein, 30 g lemak, 47 g karbohidrat, dan energi total 480 kal/100 g dengan takaran saji 100 g per kemasan.

B. Saran

1. Berdasarkan hasil penelitian, Sorprint dibuat dengan bahan 70% tepung sorgum merah dan 30% tepung terigu diterima oleh masyarakat, sehingga substitusi 70% tepung sorgum merah dapat digunakan untuk membuat jenis *cookies* yang lainnya.
2. Uji kesukaan menunjukkan bahwa Sorprint disukai dan diterima oleh masyarakat, sehingga Sorprint dapat dijadikan sebagai peluang usaha baru untuk dikembangkan oleh masyarakat.
3. Berdasarkan informasi nilai gizi pada Sorprint dengan kandungan 5 g protein, 30 g lemak, 47 g karbohidrat dan energi total 480 kal/100 g, Sorprint dapat dijadikan sebagai camilan sehat yang renyah.