

## BAB V SIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Daya terima terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa pada *cookies* substitusi tepung sorgum varietas bioguma yang paling berkualitas baik terdapat pada penambahan 50 persen tepung sorgum.
2. Kandungan gizi *cookies* substitusi tepung sorgum varietas bioguma diperoleh kadar karbohidrat sebesar 49.9 persen, protein sebesar 5.69 persen, dan lemak 25.2 persen. Hasil tersebut memenuhi kandungan gizi yang dibutuhkan sesuai dengan syarat SNI No. 2793-2011
3. Aktivitas antioksidan *cookies* substitusi tepung sorgum diperoleh nilai 104.48 ppm dalam 100 gram *cookies*. Sehingga *cookies* substitusi 50 persen tepung sorgum termasuk dalam kategori sedang berdasarkan nilai IC50.

### 5.2 Implikasi

Implikasi dari penelitian yang dilakukan, yaitu:

1. Hasil penelitian dilihat dari cara pengolahan tepung sorgum menjadi makanan bergizi yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat, dimana proses pengolahan dapat digunakan dengan peralatan yang sederhana.
2. Kandungan gizi dan kandungan aktivitas antioksidan pada *cookies* substitusi 50 persen tepung sorgum sudah memenuhi SNI No. 2793-2011 dan aktivitas

antioksidan *cookies* dalam kategori sedang berdasarkan nilai IC50. Sehingga dapat menjadi referensi bagi masyarakat untuk pengolahan *cookies*.

3. Pengolahan *cookies* dengan menggunakan tepung sorgum dapat mengurangi impor terigu dari negara lain, sehingga mampu membantu perekonomian Indonesia serta membantu program pemerintah dalam upaya diversifikasi pangan.

### 5.3 Saran

Saran dalam penelitian ini adalah:

1. Disarankan untuk peneliti selanjutnya dapat menambahkan variasi bahan baku lainnya dalam *cookies* substitusi tepung sorgum untuk menambah cita rasa pada *cookies* agar lebih baik, serta melakukan uji mikrobiologi produk untuk melihat daya tahan produk.
2. Aktivitas antioksidan *cookies* substitusi tepung sorgum masih dalam kategori sedang, sehingga untuk mendapatkan hasil uji dalam kategori kuat dapat memperhatikan proses pengeringan yang dilakukan saat akan mengolah sorgum menjadi tepung
3. Pada sentra-sentra produksi sorgum di Sumatera Utara agar mengolah sorgum menjadi *cookies* yang dapat meningkatkan penghasilan keluarga.