

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Sifat fisik *muffin* :

Terdapat perbedaan sifat fisik *muffin* dengan variasi campuran tepung sorgum dan tepung terigu dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur. Semakin tinggi campuran tepung sorgum maka warna yang dihasilkan akan semakin kuning kecoklatan, aroma harum khas *muffin*, rasa yang dihasilkan manis sedikit sepat, dan tekstur yang dihasilkan *muffin* empuk dengan pencampuran 40% tepung sorgum.

2. Sifat organoleptik *muffin* :

Terdapat perbedaan sifat organoleptik *muffin* yang dihasilkan dari variasi campuran tepung sorgum. *Muffin* yang memiliki tingkat kesukaan paling tinggi dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur yaitu pada *muffin* dengan variasi campuran tepung sorgum 50%. Sifat organoleptik yang memiliki perbedaan nyata yaitu pada tingkat kesukaan panelis terhadap warna dan rasa yang memiliki nilai *probabilitas* $< 0,05$.

3. Kadar serat pangan *muffin* :

Terdapat perbedaan kadar serat pangan *muffin* dengan variasi campuran tepung sorgum. Kadar serat pangan tertinggi yaitu *muffin* dengan variasi

campuran tepung sebesar 60%. Semakin tinggi campuran tepung sorgum semakin tinggi kadar serat pangan pada *muffin*.

B. Saran

1. Berdasarkan hasil pengujian sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar serat pangan, produk *muffin* dengan variasi campuran tepung sorgum 50% dapat direkomendasikan untuk dikembangkan.
2. Agar warna dan tekstur *muffin* dengan campuran tepung sorgum yang dihasilkan lebih menarik dan baik sebaiknya lebih diperhatikan kembali proses pengolahan pada tahap pencampuran bahan serta suhu dari pengovenan.