**V KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini menguraikan mengenai: (1) Kesimpulan, dan (2) Saran.

* 1. **Kesimpulan**

Kesimpulan yang didapat dari penelitian *cookies* dari tepung sorgum dengan tepung sukun dan suhu pemanggangan adalah :

1. Perbandingan antara tepung sorgum dan tepung sukun dengan lama pemanggangan yang terpilih pada penelitian pendahuluan adalah 10 menit dengan menggunakan uji organoleptik metode mutu hedonik terhadap warna, rasa dan aroma.
2. Produk terpilih pada penelitian utama menurut respon kimia kadar air dan kadar karbohidrat, dan menurut respon organoleptik berdasarkan atribut warna, rasa dan aroma adalah perbandingan tepung sorgum dengan tepung sukun dan suhu pemanggangan dengan perlakuan a2b2 (a2 perbandingan tepung sorgum dengan tepung sukun (3:1), b2 suhu pemanggangan 160oC.
3. Suhu pemanggangan memberikan pengaruh terhadap aroma dan kadar air.
4. Perbandingan tepung sorgum dengan tepung sukun berpengaruh nyata terhadap karakteristik warna, aroma, rasa dan kadar air.
5. Interaksi perbandingan tepung sorgum dengan tepung sukun dan suhu pemanggangan berpengaruh nyata terhadap aroma.
6. Hasil dari penelitian yaitu didapat perbandingan tepung sorgum dengan tepung sukun terbaik yaitu dengan perbandingan 3:1 dengan suhu 160oC. Pada penelitian ini perbandingan tepung sorgum dengan tepung sukun untuk analisis kimia menunjukan bahwa nilai kadar air berkisar 4,27% - 6,99%, kadar pati 23,36% - 25,78%, kadar protein 20,17%, kadar abu 0,93%, kadar serat kasar 0,95%, dan kadar lemak 4,60% serta untuk analisis fisik menunjukan bahwa nilai uji kekerasan diperoleh nilai 0,92 mm/10detik/100g.

**5.2. Saran**

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap suhu pemanggangan dan waktu pada pembuatan *cookies* dari tepung sorgum dengan tepung sukun agar didapatkan hasil *cookies* yang lebih baik lagi.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap rasa langu yang terdapat pada tepung sukun juga memberikan sedikit rasa pahit atau getir.
3. Perlu dilakakuan penelitian lanjutan untuk mengetahui umur simpan pada produk *cookies* dari tepung sorgum dengan tepung sukun.