

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji coba produk *chiffon* dengan tepung sorgum, maka untuk menjawab rumusan masalah diatas kesimpulan yang dapat ditarik adalah:

1. Dapat disimpulkan bahwa tepung sorgum dapat digunakan dalam pembuatan *chiffon*. Berdasarkan dari hasil uji perbedaan, komposisi 100% tepung sorgum (A), 75% tepung sorgum (B), dan 50% tepung sorgum (C) dapat digunakan. Namun, komposisi 100% tepung sorgum, yaitu produk A kurang dianjurkan karena dalam aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa masih belum sepenuhnya diterima oleh masyarakat umum. Sehingga tidak dianjurkan pemakaian tepung sorgum lebih dari 75% untuk pengolahan *chiffon* yang menggunakan tepung sorgum.
2. Masyarakat umum tetap lebih menyukai produk *chiffon* K, yaitu *chiffon* dengan tepung terigu (kontrol). Untuk *chiffon* dengan tepung sorgum sendiri, masyarakat paling menyukai komposisi tepung sorgum 75% dan tepung terigu 25%.
3. Tidak terdapat perbedaan signifikan terkait rasa, tekstur, aroma, dan warna pada *chiffon* tepung sorgum. Hal ini dapat disimpulkan dari hasil uji *paired samplet-test* dimana secara nilai angka yang didapatkan >0.05 . Rasa yang dihasilkan tepung sorgum berbeda dengan tepung terigu, yaitu tepung sorgum memiliki rasa lebih sepat. Akan tetapi perbedaan rasa tidak begitu signifikan. Tekstur yang dihasilkan juga berbeda, yaitu *chiffon* tepung sorgum lebih kasar dibanding tekstur *chiffon* pada umumnya, namun masih dapat diterima. Aroma dedak pada *chiffon* sorgum pun lebih terasa dibanding aroma dedak pada *chiffon* kontrol. Untuk warna, tepung sorgum memberikan warna krem pada *chiffon*.

5.2. Saran

Sorgum dapat dikombinasikan dengan tepung terigu untuk mengolah *Chiffon Cake* untuk disajikan kepada pengonsumsi *gluten free* karena sorgum tidak mengandung kandungan gluten di dalamnya. Kombinasi tepung sorgum sebaiknya digunakan dengan perbandingan 75% tepung sorgum dan 25% tepung terigu karena komposisi inilah yang paling disukai oleh panelis penelitian ini.

Secara keseluruhan, produk *chiffon* sorgum cukup disukai oleh para panelis, sehingga dapat dijadikan makanan untuk disantap pada pagi hari sebagai sarapan. Selain dari tepung sorgum, peneliti berikut juga dapat mempertimbangkan kembali untuk menggunakan tepung *gluten free* lainnya, seperti tepung mocaf, tepung wortel, tepung jantung pisang, tepung kelapa, dan tepung *gluten free* lainnya untuk perkembangan produk berikutnya.

Untuk menghasilkan sorgum *chiffon* yang lebih nikmat dan untuk mengurangi rasa sepat, dapat ditambahkan *topping* dan *garnish* untuk menambahkan rasa pada sorgum *chiffon* yang polos seperti *whip cream* atau *chantilly* dan juga buah-buahan seperti stroberi dan bluberi. Sorgum *chiffon* sendiri dapat juga diberi rasa seperti pandan, moka, atau coklat untuk menambah variasi.

Penelitian ini dilakukan dengan segala keterbatasannya, terutama dalam segi jarak dan waktu. Untuk uji organoleptik, karena keterbatasan jarak dan waktuantara penulis dan panelis maka produk harus dikirim ke hotel dimana panelis bekerja sehingga faktor lingkungan sulit untuk dikendalikan karena bergantung pada tempat kerja panelis. Sebagai contoh, faktor yang sulit dikendali yaitu warna lampu yang mungkin mempengaruhi hasil uji warna produk. Selain itu, komunikasi yang terjadi antara para panelis juga sulit untuk dikontrol mengingat para panelis bekerja di tempat yang sama.

Maka dari itu, untuk penelitian selanjutnya, dapat lebih diperhatikan lagi fasilitas yang akan digunakan untuk melakukan uji organoleptik. Ada baiknya apabila semua panelis melakukan pengujian di ruangan yang sama, dimana terdapat ruang pencicipan yang berpartisi dan kedap suara (untuk menghindari komunikasi antar panelis) dan ruang tunggu yang nyaman. Ruang juga sebaiknya memiliki

pencapaian yang baik dan netral agar tidak mempengaruhi evaluasi panelis terhadap produk.

