

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan substitusi tepung sorgum termodifikasi dan penambahan *gliserol monostearat* terhadap kadar air, abu, kadar protein, kadar lemak, kadar pati, serat kasar, volume pengembangan, jumlah pori-pori.
2. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perlakuan terbaik adalah pada proporsi tepung sorgum termodifikasi 40% dan penambahan *gliserol monostearat* 4% yang menghasilkan produk roti tawar dengan komposisi kadar air 27.890%, kadar abu 0,8731%, kadar protein 6.863%, kadar lemak 2.268%, kadar serat kasar 5,612%, kadar pati 49,93%, volume pengembangan 243,556%, jumlah pori-pori 8.000%. dan hasil uji organoleptik aroma 3,15 ; warna 3,75 ; tekstur 4,20 ; rasa 3,55.
3. Hasil perhitungan finansial yang diperoleh adalah sebagai berikut:  
*Break Event Point* = Rp 254.746.726,43 ; *Net Present Value* = Rp 136.420.928 ; *Gross Benefit Cost Ratio* = 1,6818 IRR 27,497% ; *Payback Period* 3 tahun 4 bulan.

#### B. Saran

Pada pembuatan aplikasi tepung sorgum termodifikasi dalam pembuatan roti tawar sebaiknya menggunakan proporsi tepung terigu : tepung sorgum termodifikasi tidak lebih dari 60:40. Selain itu penulis menyarankan .untuk meneliti lebih lanjut tentang penambahan *gliserol monostearat* ke dalam produk pangan lain.