

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Beberapa kesimpulan yang didapatkan dari penelitian berjudul Penambahan Tepung Kedelai Pada Roti Tawar Tepung Sorgum Dan Pati Garut Dengan Zat Besi Dan Serat Pangan adalah sebagai berikut :

- a. Tingkat penambahan tepung kedelai pada roti tawar tepung sorgum dan pati garut adalah sebesar 30% untuk F1, 40% untuk F2, dan 50% untuk F3.
- b. Terdapat pengaruh yang nyata ($p = 0,028$) penambahan tepung kedelai terhadap kadar zat besi pada roti tawar tepung sorgum dan pati garut. Kadar zat besi pada setiap sampel terjadi peningkatan, yaitu sebesar 3,82 mg pada sampel F1, 4,22 mg pada sampel F2, dan 4,63 mg pada sampel F3.
- c. Tidak terdapat pengaruh yang nyata ($p = 0,545$) penambahan tepung kedelai terhadap kadar serat pangan pada roti tawar tepung sorgum dan pati garut. Kadar serat pangan pada setiap sampel terjadi peningkatan, yaitu sebesar 44,78 gr pada sampel F1, 47,40 gr pada sampel F2, dan 47,50 gr pada sampel F3.
- d. Berdasarkan hasil uji organoleptik, roti tawar F1 dengan penambahan tepung kedelai 30% memiliki nilai modus 4 (suka) dalam segi warna, 4 (suka) dalam segi aroma, 3 (biasa) dalam segi rasa, 2 (tidak suka) dalam segi tekstur. Roti tawar F2 dengan penambahan tepung kedelai 40% memiliki nilai modus 4 (suka) dalam segi warna, 3 (biasa) dalam segi aroma, 3 (biasa) dalam segi rasa, 2 (tidak suka) dalam segi tekstur. Roti tawar F3 dengan penambahan tepung kedelai 50% memiliki nilai modus 4 (suka) dalam segi warna, 3 (biasa) dalam segi aroma, 3 (biasa) dalam segi rasa, 3 (biasa) dalam segi tekstur.

- e. Penentuan formula terpilih dilakukan menggunakan Metode Perbandingan Eksponensial (MPE) dengan melihat nilai hasil uji kadar zat besi, kadar serat pangan, dan uji organoleptik hedonik. Hasil yang didapatkan adalah roti tawar tepung sorgum dan pati garut bebas gluten dengan penambahan tepung kedelai F3.
- f. Kandungan gizi per takaran saji roti tawar tepung sorgum dan pati garut bebas gluten dengan penambahan tepung kedelai F3 (72 gram untuk 2 lembar) adalah 260,44 kkal energi total, 13,97 gr protein, 10,35 gr lemak, 27,83 gr karbohidrat, 3,33 mg zat besi, dan 34,22 gr serat pangan. Kadar zat besi pada roti tawar tepung sorgum dan pati garut dengan penambahan tepung kedelai F3 memiliki kadar zat besi sebesar 15,14% dan kadar serat pangan sebesar 114,07%, sehingga telah memenuhi syarat klaim sebagai pangan dengan zat besi dan serat pangan menurut BPOM (2016). Pembuatan roti tawar berbahan baku tepung sorgum dan pati garut dengan penambahan tepung kedelai ini dapat meningkatkan kandungan zat gizi makro dan mikro, yaitu zat besi dan serat pangan pada roti tawar bebas gluten. Selain itu, dengan mengonsumsi roti tawar tepung sorgum dan pati garut bebas gluten dengan penambahan tepung kedelai per takaran saji (72 gram/2 lembar) diharapkan dapat membantu memenuhi kebutuhan zat besi dan serat pangan harian penderita penyakit celiac wanita dewasa berumur 26-45 tahun.

V.2 Saran

Beberapa saran dari peneliti untuk penelitian lanjutan antara lain sebagai berikut:

- a. Melakukan uji bioavailabilitas zat besi pada roti tawar tepung sorgum dan tepung garut bebas gluten dengan penambahan tepung kedelai.
- b. Melakukan analisis kadar gluten pada roti tawar tepung sorgum dan tepung garut bebas gluten dengan penambahan tepung kedelai untuk dapat memenuhi klaim bebas gluten menurut BPOM (2016).