

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diperoleh dari penelitian dengan judul *Pengaruh Perbandingan Tepung Sagu dan Tepung Sorgum terhadap Pati Resistan, Kandungan Gizi, dan Sifat Organoleptik Kukis untuk Penderita Diabetes Melitus Tipe 2* adalah sebagai berikut.

- a. Kukis tepung sagu dan tepung sorgum menghasilkan lima formulasi dengan perbandingan yang berbeda, yaitu F1 (100% tepung sagu:0% tepung sorgum), F2 (75% tepung sagu:25% tepung sorgum), F3 (50% tepung sagu:50% tepung sorgum), F4 (25% tepung sagu:75% tepung sorgum), dan F5 (0% tepung sagu:100% tepung sorgum).
- b. Perbandingan tepung sagu dan tepung sorgum berpengaruh secara signifikan terhadap peningkatan pati resistan kukis ($\alpha=0,002$) dengan perbandingan tepung sagu berbanding lurus terhadap pati resistan.
- c. Perbandingan tepung sagu dan tepung sorgum berpengaruh secara signifikan terhadap protein ($\alpha=0,000$), karbohidrat ($\alpha=0,012$), dan kadar abu ($\alpha=0,005$), sedangkan lemak ($\alpha=0,514$) dan kadar air ($\alpha=0,881$) tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan.
- d. Perbandingan tepung sagu dan tepung sorgum tidak berpengaruh signifikan terhadap sifat organoleptik warna ($\alpha=0,891$), aroma ($\alpha=0,061$), tekstur ($\alpha=0,164$), dan rasa ($\alpha=0,421$).
- e. Kukis F2 merupakan formulasi terbaik berdasarkan nilai gizi dan sifat organoleptik.
- f. Takaran saji kukis F2 sebagai formulasi terbaik sebesar 40 gram mengandung 2,52% pati resistan; 2,94 gram protein; 9,48 gram lemak; 20,38 gram karbohidrat, dan 178,66 kkal.

V.2 Saran

Penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan analisis terhadap amilosa, amilopektin, serta daya cerna kukis. Selain itu, penelitian selanjutnya disarankan berfokus pada analisis efektivitas kukis tepung sagu dan tepung sorgum terhadap respons glukosa darah. Analisis tersebut dapat berupa nilai indeks glikemik (IG) dan beban glikemiknya (BG) kukis.