

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan:

1. Hasil analisis secara empiris didapatkan nilai gizi produk bolu kukus 1 porsi terdapat energi sebesar 159 kkal, protein sebesar 4 gram, lemak sebesar 9,6 gram, karbohidrat sebesar 12,6 gram, serat sebesar 0,4 gram, dan natrium sebesar 0,2 mg
2. Terdapat daya terima dengan 4 karakteristik yaitu rasa, warna, tekstur dan aroma dengan 2 panelis berbeda yaitu 25 orang penderita diabetes mellitus dan 5 orang lansia non diabetes mellitus, hasil daya terima pada lansia penderita diabetes mellitus, karakteristik rasa diperoleh 52% disukai, untuk karakteristik tekstur 80% disukai, pada aroma sebesar 68% disukai, untuk karakteristik warna 68% disukai. Panelis lansia non diabetes mellitus hasil daya terima pada rasa sebesar 80% sangat suka, untuk tekstur sebesar 100% kategori suka, untuk aroma 60% kategori suka, karakteristik yang terakhir warna sebesar 80% kategori suka.
3. Pada beban glikemik produk bolu kukus dengan substitusi tepung sorgum dan tepung terigu menghasilkan kategori yang sama yaitu sedang namun pada indeks glikemiknya memiliki hasil yang berbeda pada substitusi tepung sorgum memiliki indeks glikemik rendah sebesar 44% namun pada bolu kukus dengan tepung terigu atau tanpa adanya substitusi tepung sorgum dengan hasil 70% atau kategori tinggi.

5.2 Saran

1. Berdasarkan hasil uji organoleptik produk bolu kukus disukai dan diterima masyarakat, namun ada pada karakteristik warna diperhatikan lagi untuk penambahan pewarna makanan agar lebih menarik lagi.
2. Penelitian ini tidak menggunakan taraf perlakuan disarankan kedepannya menggunakan taraf perlakuan agar bisa membedakan beberapa produk yang diujikan.