

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil dari penelitian serta data yang diperoleh dari hasil penelitian dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Kandungan gizi untuk makanan selingan yaitu donat dengan substitusi tepung sorgum untuk berat per saji 30 gram mengandung energi 197,8 kkal, protein 1,8 g, lemak 111,7 g, karbohidrat 7,9 g, serat 6,4 g dan natrium 900,3 mg.
2. Daya terima pada panelis diabetes melitus dan non diabetes melitus dengan hasil uji hedonik (warna, aroma, tekstur dan rasa) dapat diterima oleh panelis.
3. Nilai IG pangan campur pada donat dengan modifikasi tepung sorghum senilai 52,76 yang termasuk kategori IG rendah.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan pengamatan selama pembuatan produk dengan berbahan tepung sorgum putih diperoleh beberapa saran sebagai berikut:

1. Dalam pembuatan produk donat saat proses pengadonan harus benar-benar sampai kalis agar saat waktu penggorengan terjadi tidak matang secara merata.
2. Dalam pembuatan donat dengan tepung sorgum putih harus memerlukan perhatian khusus agar dapat mengembang dengan sempurna, yaitu dapat memastikan waktu fermentasi yang cukup sebelum proses penggorengan agar dapat mengembang dengan sempurna.