

BAB VII

SIMPULAN DAN SARAN

7.1 Simpulan

- a. Berdasarkan penelitian yang dilakukan, formulasi yang digunakan dalam pembuatan *spongecake* tepung sorgum, kacang hitam, dan mocaf yaitu F2 dengan imbangannya 50%:35%:15% sebagai imbangannya terbaik
- b. Hasil organoleptik pada F2 dengan imbangannya 50%:35%:15% yaitu memiliki warna coklat muda, rasa cukup manis, bertekstur lembut, dan memiliki aroma vanilla.
- c. Dalam 100 gram *spongecake* tepung sorgum, kacang hitam, dan mocaf mengandung serat sebanyak 3,87 atau memenuhi 11,5% kecukupan serat dalam sehari sehingga perlu adanya konsumsi sumber makanan lain yang mengandung tinggi serat untuk memenuhi kecukupan serat dalam sehari
- d. Dalam 100 gram *spongecake* tepung sorgum, kacang hitam, dan mocaf mengandung antosianin yang sangat kecil sehingga masih perlu adanya konsumsi sumber makanan lain yang mengandung tinggi antosianin untuk memenuhi kecukupan antosianin sehari

7.2 Saran

- a. Produk ini masih belum dapat diaplikasikan sebagai alternatif selingan obesitas karena masih perlu perhitungan imbangannya yang tepat sehingga dapat memenuhi kecukupan. Oleh karena itu peneliti mengharapkan dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai formulasi dan memodifikasi agar memenuhi imbangannya yang mencukupi kebutuhan
- b. Peneliti mengharapkan adanya penelitian nilai energi, karbohidrat, protein, dan lemak di laboratorium dengan uji proksimat

- c. Pada penelitian selanjutnya, dapat diteliti mengenai pengaruh suhu penyimpanan dan umur simpan produk *spongecake* tepung sorgum, kacang hitam, dan mocaf.