

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Formulasi roti tawar berbasis tepung sorgum paling baik adalah roti tawar F4 menggunakan komposisi tepung sorgum 30%, tepung pisang 20%, pati garut 20% dan tepung mocaf 30% karena menghasilkan tekstur roti paling baik dan paling disukai panelis.
- Roti tawar yang paling disukai oleh penyandang autis yaitu roti tawar F5 yang menggunakan 50% tepung sorgum dan 50% tepung ketan hitam. Hal ini dikarenakan roti tawar memiliki warna coklat sehingga memberikan ketertarikan seperti makan roti coklat.

5.2. Saran

Pada penelitian selanjutnya perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait dengan penambahan bahan alami pengganti HPMC agar penampakan fisik roti tawar berbasis sorgum menjadi lebih baik dan aman bagi penyandang autis.

