

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Rasio penggunaan tepung terigu dan tepung kentang pada pembuatan roti tawar memberikan pengaruh terhadap karakteristik dan organoleptik roti tawar, diantaranya kadar serat, karbohidrat, *specific loaf volume*, mutu hedonik aroma, mutu hedonik tekstur, mutu hedonik warna, hedonik penerimaan keseluruhan dan perbandingan jamak. Namun, tidak memberikan pengaruh nyata pada kadar air, porositas, kadar abu, kadar lemak dan kadar protein.
2. Perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan P3 yaitu roti dengan perbandingan tepung terigu 80% dan tepung kentang 20% dengan parameter kadar air 33,26%; porositas 48,37%; SLV 6,29 cm³/g; kadar abu 2,67%; kadar lemak 3,92%; kadar protein 7,67%, kadar serat 3,52% dan karbohidrat 48,10%. Penilaian mutu hedonik aroma 3,52 (agak khas kentang), tekstur 3,68 (agak lembut), warna 3,24 (kuning), penerimaan keseluruhan 4,48 (suka) serta perbandingan jamak 5,16 (agak lebih baik dari R).

5.2 Saran

Disarankan untuk penelitian selanjutnya ditambahkan hidrokoloid pada pembuatan roti tawar dengan penambahan tepung kentang diatas 20%, yang berfungsi untuk menggantikan gluten