

BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

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

1. Substitusi tepung terigu dengan puree kentang memberikan pengaruh nyata ($p < 0,05$) pada tekstur, kadar air, volume pengembangan, porositas, warna bagian, mutu hedonik warna, mutu hedonik tekstur, penerimaan keseluruhan dan perbandingan jamak roti tawar, namun tidak berpengaruh nyata terhadap warna permukaan dan hedonik flavor roti tawar.
2. Perlakuan terbaik terdapat pada roti dengan substitusi tepung terigu 75% dan puree kentang 25% dengan nilai rata-rata parameter kadar air 34,91%, tekstur 0,86N, volume pengembangan 3,78 cm³/g, dan porositas 12,16%, warna permukaan (*Crust*) dengan nilai L* 49,33; a* 16,68; b* 29,60 dan warna bagian dalam (*Crumb*) dengan nilai L* 63,15; a* 2,60; b* 16,05. Penilaian organoleptik parameter mutu hedonik warna 3,76 (agak kuning-kuning), mutu hedonik tekstur 4,44 (lembut-sangat lembut), hedonik flavor 3,80 (agak suka-suka), penerimaan keseluruhan 3,92 (suka) dan perbandingan jamak 3,92 (agak lebih baik-lebih baik dari R).

5.2 Saran

1. Perlu diperhatikan kembali proporsi bahan kering dan kadar air pada adonan agar dapat menghasilkan produk akhir yang berkualitas baik.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut pada roti substitusi puree kentang untuk *scale up* agar dapat diproduksi secara masal dan dapat lebih awet dan lembut sehingga memiliki nilai ekonomis yang tinggi.