

BAB V. KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Dari penelitian yang telah dilaksanakan dan data hasil yang didapatkan maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Penelitian ini menunjukkan bahwa jumlah air yang ditambahkan dalam pembuatan roti uwi ungu (*Dioscorea alata*) bebas gluten memberikan pengaruh yang signifikan ($P < 0,05$) terhadap karakteristik fisik dan sensori roti yaitu tekstur (*hardness*), porositas, *specific loaf volume* dan sensori (tekstur, rasa, aroma dan keseluruhan).
2. Penambahan air hingga taraf 106,25% (170 gram air untuk 160 gram tepung premix) menghasilkan hasil terbaik secara keseluruhan. Pada perlakuan ini, nilai kekerasan (*hardness*) roti mencapai titik terendah yaitu 0,73 kgf, menandakan tekstur yang paling lembut. Porositas roti mencapai 60,84%, yang menunjukkan struktur remah yang baik dan seragam. Nilai *specific loaf volume* (SLV) tertinggi juga tercapai pada taraf ini dengan nilai 2,40 cm³/g, yang menunjukkan kemampuan adonan mengembang secara optimal. Dari segi sensori, taraf 106,25% memperoleh skor tertinggi untuk parameter tekstur (4,36), rasa (4,31), aroma (4,08), dan keseluruhan penerimaan panelis (4,36 dari skala 5).

5.2 Saran

Setelah dilaksanakannya penelitian dan didapatkan hasil, peneliti menyarankan untuk menyesuaikan dengan standar kadar air roti menurut SNI, perlu dilakukan modifikasi proses produksi, seperti penyesuaian suhu dan waktu pemanggangan guna mengurangi kadar air tanpa menurunkan kualitas produk. Selain itu, penggunaan bahan tambahan seperti hidrokoloid atau gum alami dapat dieksplorasi untuk meningkatkan struktur dan memperpanjang umur simpan roti tanpa perlu menambahkan air secara berlebihan. Penelitian lanjutan juga direkomendasikan untuk mengkaji pengaruh penggunaan bahan pengikat alami lainnya terhadap peningkatan mutu roti uwi ungu bebas gluten, baik dari aspek tekstur, rasa, maupun ketahanannya selama penyimpanan.