

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Dari hasil penelitian diketahui bahwa perlakuan proporsi terigu:tepung ubi kelapa:tepung kacang hijau dan penambahan *gliserol monostearat* terjadi interaksi serta masing-masing perlakuan memberikan pengaruh ($p \leq 0,05$) terhadap parameter kadar air, kadar pati, volume pengembangan, tekstur dan jumlah pori, namun pada parameter kadar abu, protein dan serat tidak terjadi interaksi ($p \geq 0,05$) antara perlakuan proporsi terigu:tepung ubi kelapa:tepung kacang hijau dan penambahan *gliserol monostearat*
2. Roti tawar dengan proporsi terigu terigu : tepung ubi kelapa : tepung kacang hijau 80 : 15 : 5 dengan penambahan *gliserol monostearat* 2% merupakan perlakuan terbaik dengan kadar air 26,158%, kadar abu 1,905%, kadar protein 12,685%, kadar pati 45,315%, serat kasar 0,720%, volume pengembangan 229,300%, tekstur 0,652 N, jumlah pori 24,623 cm², warna 4,20 (suka-sangat suka), rasa 3,95 (biasa-suka) dan tekstur 3,05 (biasa-suka)

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk penggunaan jenis *bread improver* dalam pembuatan roti tawar dengan tepung komposit guna mendapatkan jenis *bread improver* terbaik.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh modifikasi pada tepung sebagai bahan baku pembuatan roti tawar.