

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

1. Dari hasil analisa statistik roti tawar aplikasi tepung bengkuang termodifikasi, dapat diketahui bahwa terdapat interaksi yang nyata pada perlakuan proporsi tepung terigu : tepung bengkuang termodifikasi dan penambahan *gliserol monostearat* terhadap parameter kadar protein, kadar pati, dan volume pengembangan.
2. Roti tawar aplikasi tepung bengkuang termodifikasi dengan perlakuan proporsi tepung terigu : tepung bengkuang termodifikasi 60 : 40 dan penambahan *gliserol monostearat* 4% merupakan perlakuan terbaik dengan nilai kadar air 29,84%, kadar abu 1,74%, kadar protein 6,57%, kadar pati 65,16%, kadar serat pangan 11,21%, volume pengembangan 185,33% dan jumlah pori 7,0000/cm², serta nilai kesukaan warna 117,00, aroma 124,00, rasa 118,50, dan tekstur 96,00.
3. Hasil finansial menyatakan bahwa, diperoleh nilai *Break Event Point* (BEP) dicapai pada Rp. 63.314.637,11 sebesar 30,07% dan pada 4.690,97 bungkus/tahun, sedangkan nilai NPV sebesar Rp. 21.956.014 dan *Payback Period* 4,7 tahun dengan *Benefid Cost Ratio* sebesar 1,0484 dan IRR 17,284% (dengan tingkat suku bunga 10%).

B. Saran

Pada pembuatan aplikasi tepung bengkuang termodifikasi dalam pembuatan roti tawar sebaiknya menggunakan proporsi tepung terigu : tepung bengkuang termodifikasi tidak lebih dari 60:40.