

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Temperatur pengovenan mempengaruhi kualitas roti dimana semakin tinggi temperatur pengovenan maka kadar air, kadar lemak, dan volume spesifik adonan semakin meningkat, sedangkan kadar abu semakin menurun.
2. Penambahan tepung mocaf dan jagung mempengaruhi komposisi kimia roti dimana kadar air, kadar abu, dan kadar serat semakin meningkat, sedangkan kadar protein, dan kadar lemak semakin menurun.
3. Formula tepung yang menghasilkan roti dengan kualitas terbaik yaitu variasi tepung terigu : *mocaf* : jagung (70:20:10) dengan temperatur pengovenan 180°C. Kualitas roti yang dihasilkan yaitu, kadar air 27,22%, kadar abu 0,92%, kadar lemak 2,27%, kadar protein 2,38%, kadar serat kasar 5,55%, volume spesifik adonan 0,5 ml/gr, dan volume spesifik roti 1,5 ml/gr. Lalu dari hasil rata-rata skala penilaian uji organoleptik terhadap warna (3,16), rasa (3,12), aroma (3,32), dan tekstur (3,12).

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, penulis memberikan saran untuk pengembangan penelitian selanjutnya sebagai berikut:

1. Dilakukan uji lanjutan terhadap daya tahan simpan roti substitusi tepung *mocaf* dengan variasi temperatur pengovenan
2. Mengganti penambahan tepung jagung dengan tepung lain yang memiliki kandungan protein yang lebih tinggi