

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap roti *sourdough* dengan penambahan *refreshed starter* yang dikembangkan dari *liquid starter* dengan perbandingan buah mentimun dan air dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Pengembangan *refreshed starter* yang dikembangkan dari *liquid starter* dengan perlakuan perbandingan antara buah mentimun dan air berpengaruh nyata pada taraf  $\alpha = 5\%$  terhadap total asam tertitiasi dan derajat keasaman (pH), dan tidak berbeda nyata pada taraf  $\alpha = 5\%$  terhadap total bakteri asam laktat (BAL) dan angka kapang/khamir (AKK).
2. Penambahan *refreshed starter* per perlakuan yang ditambahkan pada roti *sourdough* berpengaruh nyata pada taraf  $\alpha = 5\%$  terhadap derajat pengembangan adonan dan uji organoleptik (rasa), dan tidak berbeda nyata pada taraf  $\alpha = 5\%$  terhadap derajat pengembangan roti dan uji organoleptik (warna, aroma dan tekstur).
3. Roti *sourdough* dengan perlakuan E (*refreshed starter* E, 20% : 80%) merupakan produk terbaik dari segi organoleptik yang merupakan pilihan panelis sebagai produk yang disukai. Hasil pengujian terhadap perlakuan E diperoleh rata-rata nilai total asam tertitiasi 2,97%, derajat keasaman (pH) 4,33; angka lempeng total (ALT)  $1,3 \times 10^5$  CFU/ml, angka kapang/khamir (AKK)  $1,2 \times 10^4$  CFU/ml, total bakteri asam laktat (BAL)  $4,8 \times 10^9$  CFU/ml, derajat pengembangan adonan 155,27%, derajat pengembangan roti 45,80%, dan uji organoleptik terhadap warna 3,64 (suka), aroma 3,80 (suka), tekstur 3,60 (suka) dan rasa 3,68 (suka).

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, saran yang dapat diberikan penulis untuk peneliti selanjutnya adalah sebagai berikut :

1. Dilakukan penelitian lanjutan mengenai mikroba apa saja yang terkandung pada *starter*.

2. Melakukan penelitian lanjut tentang faktor yang mempengaruhi pengembangan inokulum pada *starter*, terkhusus sumber inokulum, media pertumbuhan serta substratnya.
3. Melakukan penelitian lanjut tentang pembuatan roti *sourdough* dengan penambahan *refreshed starter* dengan buah-buahan serta sayuran lokal lainnya.
4. Menganalisis kandungan gizi pada roti *sourdough* dengan penambahan *refreshed starter* yang dikembangkan dari *liquid starter* dengan perlakuan perbandingan antara buah mentimun dan air sehingga dapat diketahui secara jelas kandungan gizi yang terkandung didalamnya.

