

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.

