

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan roti tawar dengan perlakuan perbandingan tepung terigu dan tepung ampas kelapa rendah lemak terhadap karakteristik roti tawar maka dapat diambil kesimpulan berikut:

1. Perbandingan tepung terigu dan tepung ampas kelapa rendah lemak berpengaruh nyata terhadap sifat fisik yaitu derajat pengembangan adonan, sifat kimia yaitu kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, dan tingkat kesukaan panelis terhadap aroma, tekstur, dan rasa. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap warna.
2. Perlakuan terbaik roti tawar dengan perbandingan tepung terigu dan tepung ampas kelapa rendah lemak berdasarkan analisis kimia dan penilaian organoleptik yaitu perlakuan E (80% : 20%) dengan nilai rata-rata kadar air 29,46%, kadar abu 1,48%, kadar lemak 8,41%, kadar protein 9,88%, kadar karbohidrat 50,77%, serat kasar 1,86%, nilai Angka Lempeng Total $9,2 \times 10^3$ CFU/g, nilai derajat pengembangannya 79,00%, dan nilai organoleptik warna 4,48 (suka), aroma 4,20 (suka), tekstur 4,40 (suka), dan rasa 4,04 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan kepada peneliti selanjutnya untuk menentukan umur simpan pada tepung ampas kelapa rendah lemak, selain itu peneliti juga menyarankan untuk melakukan uji lanjutan mengenai nilai *indeks glikemik* pada roti tawar.