

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan roti *sourdough* dengan penambahan kefir *grain* pada *starter* terhadap karakteristik roti *sourdough* dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbandingan konsentrasi *starter sourdough* dengan penambahan kefir *grain* berpengaruh nyata pada taraf 5% terhadap derajat pengembangan adonan, derajat pengembangan roti, derajat keasaman (pH), kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar karbohidrat, dan tingkat kesukaan paanelis terhadap tekstur dan rasa.
2. Formulasi terbaik pada pembuatan roti *sourdough* menggunakan *starter* dengan penambahan kefir *grain* berdasarkan uji organoleptik yaitu perlakuan C (konsentrasi *starter* 10%). Hasil pengujian terhadap perlakuan C diperoleh rata-rata derajat pengembangan adonan 37,75%, derajat pengembangan roti 54,39%, derajat keasaman (pH) 4,65, kadar air 34,49%, kadar abu 1,83%, kadar protein 7,56%, kadar lemak 2,70%, kadar karbohidrat 53,42%, cemaran kapang, dan uji organoleptik terhadap aroma 3,76 (suka), warna 3,72 (suka), rasa 3,80 (suka), dan tekstur 3,80 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan roti *sourdough* dengan penambahan kefir *grain* pada *starter* terhadap karakteristik roti *sourdough*, disarankan untuk peneliti selanjutnya:

1. Meneliti lebih lanjut mengenai sifat fungsional roti *sourdough*.
2. Meneliti lebih lanjut mengenai sifat fisik roti *sourdough* yang dihasilkan menggunakan metode yang berbeda dalam analisis derajat pengembangan dan porositas roti.