

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan, bahwa:

1. Peningkatan substitusi tepung beras pra-gelatinisasi memberikan pengaruh yang nyata terhadap volume spesifik, porositas roti, jumlah pori roti, kadar air, dan kadar karbohidrat pada roti tawar bebas gluten.
2. Tingkat substitusi tepung beras pra-gelatinisasi sebesar 30 % merupakan roti tawar bebas gluten dengan karakteristik paling optimal, dengan volume spesifik sebesar 1,26 cm³/g; porositas sebesar 27,32%; dan jumlah pori roti sebanyak 484,33. Lalu dari segi preferensi sensoris, panelis menunjukkan respons netral terhadap aroma dan rasa dengan skor kesukaan 3,40 dan 3,44 serta tekstur yang cenderung disukai dengan skor kesukaan 3,68.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, peneliti menyarankan untuk:

1. Penelitian lebih lanjut disarankan untuk mengevaluasi pengaruh substitusi tepung beras pra-gelatinisasi terhadap daya cerna pati dan mengukur indeks glikemik serta energi pada roti tawar bebas gluten.
2. Penelitian lebih lanjut disarankan untuk mengukur berapa lama roti tawar bebas gluten mengalami *staling*.
3. Penelitian lebih lanjut disarankan untuk penggunaan tepung beras tepung pra-gelatinisasi pada roti manis dan membandingkannya dengan roti tawar.