

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan roti tawar dengan perlakuan penambahan bubuk *cascara* terhadap karakteristik mutu roti tawar maka dapat ditarik kesimpulan:

1. Penambahan bubuk *cascara* pada pembuatan roti tawar berpengaruh nyata terhadap sifat fisik yaitu tekstur/kekerasan, sifat kimia yaitu kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, aktivitas antioksidan, dan tingkat kesukaan panelis terhadap rasa dan tekstur. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap warna dan aroma.
2. Perlakuan terbaik roti tawar dengan perlakuan penambahan bubuk *cascara* berdasarkan analisis fisikokimia dan organoleptik yaitu perlakuan C (Penambahan bubuk *cascara* 2%) dengan nilai rata-rata uji tekstur 0,35 N/cm², kadar air 36,15%, kadar abu 1,15%, kadar protein 8,82%, kadar lemak 5,35%, kadar karbohidrat 50,48%, aktivitas antioksidan 15,26% dan nilai organoleptik warna 3,73 (suka), aroma 3,86 (suka), rasa 3,90 (suka), dan tekstur 3,96 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, peneliti menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk mengeksplorasi metode lain dalam pengolahan bubuk *cascara* guna meningkatkan ketersediaan senyawa bioaktif dan mempertahankan antioksidan yang ada pada *cascara*, selain itu peneliti juga menyarankan untuk melakukan uji lanjutan mengenai nilai *indeks glikemik* pada roti tawar.