

## **BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **4.2 Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan mengenai pengaruh substitusi tepung terigu dengan campuran mocaf dan tepung rumput laut terhadap karakteristik roti tawar yang dihasilkan, dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil analisis, substitusi tepung terigu dengan campuran mocaf dan tepung rumput laut yang digunakan pada roti tawar memberikan pengaruh nyata pada taraf 5% ( $\alpha=0,05$ ) terhadap beberapa parameter, yaitu derajat pengembangan, kekerasan, kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, organoleptik aroma, rasa, dan tekstur pada roti tawar yang dihasilkan.
2. Perlakuan terbaik roti tawar pada penelitian ini adalah perlakuan B. Hal tersebut didukung oleh uji organoleptik, di mana panelis memberikan penilaian rata-rata tingkat kesukaan terhadap warna 4,16 (suka), aroma 4,2 (suka), rasa 4,16 (suka), dan tekstur 4,08 (suka). Selain itu, hasil analisis kimia dan fisik menunjukkan karakteristik produk dengan derajat pengembangan (121,58%), porositas 38%, kekerasan ( $16,54 \text{ N/cm}^2$ ), kadar air (34,57%), kadar abu (0,89%), kadar lemak (5,22%), kadar protein (6,76%), kadar karbohidrat (52,56%), kadar serat kasar (3,36%), dan angka lempeng total  $1,5 \times 10^6 \text{ CFU/g}$ .

### **1.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian, peningkatan substitusi tepung rumput laut cenderung menurunkan daya kembang dan menghasilkan tekstur roti yang lebih padat dan keras. Kondisi ini berkaitan dengan kemampuan tepung rumput laut dalam mengikat air dan membentuk gel akibat kandungan karagenan, yang dapat

menghambat pembentukan jaringan gluten sehingga proses pengembangan adonan menjadi kurang optimal. Oleh karena itu, penelitian selanjutnya disarankan untuk menambahkan bahan pendukung pembentukan struktur, seperti enzim roti, guna memperbaiki jaringan adonan, meningkatkan kemampuan adonan menahan gas fermentasi, dan menekan peningkatan kekerasan pada roti tawar.

