

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan:

1. Penambahan bubuk *matcha* memberikan pengaruh nyata terhadap derajat pengembangan roti bebas gluten, nilai kekerasan, nilai L, a* dan b* serta nilai organoleptik rasa, aroma dan tekstur.
2. Penambahan bubuk *matcha* sebanyak 6% (Perlakuan C) pada roti bebas gluten merupakan perlakuan terbaik dilihat dari analisis fisik dengan skor derajat pengembangan 2,84, kekerasan 23,87 N/cm², dan organoleptik dengan nilai warna 4,5 (sangat suka), aroma 3,5 (suka), tekstur 4,5 (sangat suka), dan rasa 3 (suka).
3. Studi literatur yang telah dilakukan menunjukkan bahwa nilai kadar air roti berkurang setelah penambahan bubuk teh hijau dan penambahan teh hijau meningkatkan nilai polifenol dan antioksidan roti.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan untuk peneliti selanjutnya melakukan penambahan jumlah hidrokoloid yang ditambahkan untuk meningkatkan pengembangan pada produk roti bebas gluten dengan penambahan bubuk *matcha*.