

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

V.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan ekstrak teh hijau dengan berbagai macam konsentrasi pada pembuatan roti bebas gluten dari tepung pati jagung, tepung beras dan tepung tapioka memberikan pengaruh nyata terhadap, aktivitas antioksidan, kandungan total polifenol, warna, derajat pengembangan, dan kadar lemak tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap rendemen, kadar air dan kadar abu.
2. Penambahan ekstrak teh hijau sebanyak 3% (Perlakuan D) pada roti bebas gluten merupakan perlakuan terbaik dilihat dari analisis fisik dengan skor derajat pengembangan 1,45% dan perlakuan E dengan penambahan ekstrak teh hijau 4%, organoleptik dengan nilai warna 3,35 (biasa), aroma 3,75 (biasa), tekstur 4,35 (suka), dan rasa 3,65 (biasa).

V.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan untuk peneliti selanjutnya melakukan perpanjangan waktu pemanggangan dan penambahan hidrokoloid yang ditambahkan untuk meningkatkan pengembangan pada produk roti bebas gluten dengan penambahan ekstrak teh hijau.