V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini menguraikan mengenai : (1) Kesimpulan dan (2) Saran.

**5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian pengaruh konsentrasi gum xanthan dan jenis tepung beras terhadap karakteristik roti manis dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan analisis proksimat tepung beras pera native dan HMT tidak terdapat perbedaan yang signifikan dalam hal kadar abu menurun dari 0,26 % menjadi 0,24 %, terjadi penurunan kadar air dari 6,77 % menjadi 2,54 %, dan mengalami peningkatan kadar lemak, protein dan karbohidrat yaitu 0,40 % menjadi 0,44 %, 6,42 % menjadi 6,45 % dan 86,37 % menjadi 90,33 %.

2. Berdasarkan hasil organoleptik pada penelitian pendahuluan terpilih metode yang terbaik dilihat dari respon panelis dengan nilai rata-rata tertinggi dalam hal rasa manis dan tekstur lembut yang banyak disukai yaitu metode *no time dough* dengan nilai 3.42 (rasa manis) dan 3.44 (tekstur lembut).

3. Berdasarkan hasil uji organoleptik dengan mutu hedonik didapat nilai rata-rata tertinggi diperoleh pada sampel a3b3 yaitu konsentrasi 2,5% dengan perbandingan tepung native : tepung HMT 35% terhadap atribut rasa manis yaitu 3,80, warna coklat 3,80 dan tekstur lembut 4,47.

4. Berdasarkan hasil percobaan, konsentrasi gum xanthan dengan jenis tepung beras pera berpengaruh terhadap volume pengembangan roti manis. Tekstur yang paling baik yaitu a3b3 (konsentrasi 2,5% dan perbandingan keduanya)

5. Berdasarkan analisis proksimat didapat bahwa adanya pengaruh yang nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein dan kadar karbohidrat.

**5.2. Saran**

Saran dari penulis untuk penelitian roti manis adalah sebagai berikut :

1. Sebaiknya dilakukan modifikasi lain pada tepung beras pera secara kimia maupun biologi, agar terdapat pengaruh yang lebih signifikan terhadap roti yang dihasilkan sehingga didapatkan roti yang memiliki kualitas yang lebih baik lagi yang tidak kalah dengan roti berbahan baku tepung terigu.
2. Sebaiknya mencari teknik pembuatan roti manis yang lain agar roti yang dihasilkan lebih baik.
3. Sebaiknya dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui umur simpan roti agar lebih lama.