

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari data hasil yang didapatkan dan pembahasan dalam penelitian ini, dapat di tarik beberapa kesimpulan, diantaranya:

1. Substitusi margarin dengan RPO berpengaruh nyata terhadap analisis Asam lemak bebas, uji organoleptik warna, rasa, aroma, dan tekstur tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap analisis kadar air, kadar abu, aktivitas antioksidan, dan betakaroten.
2. Lama waktu *proofing* tidak berpengaruh nyata terhadap analisis kimia (kadar air, kadar abu, aktivitas antioksidan, asam lemak bebas, dan betakaroten), dan tidak berpengaruh nyata terhadap uji kesukaan organoleptik (warna, rasa, aroma, dan tekstur).
3. Berdasarkan uji kesukaan organoleptik, yang mempunyai nilai rata – rata paling tinggi perlakuan dan yang paling disukai oleh panelis yaitu perlakuan M3P2 (lama waktu *proofing* 60 menit) dan (variasi substitusi Margarin dan RPO 50% :50%) dengan nilai rata – rata 4,90 (Agak suka).

B. Saran

Dari data yang didapatkan perlu dilakukan penelitian lebih lanjut proses pembuatan , komposisi bahan baku, dan perbandingan substitusi margarine dan RPO agar roti yang dihasilkan memiliki kandungan yang baik untuk kesehatan dan dapat dinikmati oleh banyak kalangan.