

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

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

1. Dalam metode pembuatan roti manis tidak berpengaruh nyata terhadap uji kesukaan organoleptik aroma, rasa, warna, dan tekstur, tetapi berpengaruh nyata terhadap analisis kimia kadar abu, kadar air, kadar protein, kadar karbohidrat, dan kadar vitamin C.
2. Karakteristik roti manis sangat berpengaruh pada aroma, rasa, warna, dan tekstur sehingga dari uji kesukaan organoleptik dalam metode pembuatan roti manis.

B. Saran

Dari data yang dilakukan perlu penelitian lebih dalam atau lanjut terkait dalam metode – metode pembuatan roti manis yang lebih baik dan agar roti manis dihasilkan dapat dinikmati oleh banyak panelis.