

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

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

1. Macam – macam Metode pembuatan adonan berpengaruh terhadap karakteristik Roti manis yang dihasilkan memiliki tekstur yang lembut dan empuk yang dimana sesuai dengan berpengaruhnya macam – macam metode pembuatan adonan terhadap uji kesukaan organoleptik “ Tekstur dan Aroma”.
2. Karakteristik Roti manis sangat di tentukan oleh warna, tekstur, aroma, dan rasa sehingga dari uji kesukaan Organoleptik metode pembuatan adonan tidak ada yang paling disukai karena rata – rata keseluruhan bernilai 4 (Netral).

### **B. Saran**

Dari data yang didapatkan perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait metode – metode pembuatan adonan yang terbaik dan agar roti yang dihasilkan dapat dinikmati oleh banyak kalangan