

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

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

1. Penambahan perisa nabati terhadap roti manis berpengaruh terhadap kadar air, kadar protein. Namun tidak berpengaruh terhadap kadar abu, daya kembang, uji kesukaan warna, uji kesukaan aroma, uji kesukaan rasa, uji kesukaan tekstur.
2. Berdasarkan uji kesukaan organoleptik keseluruhan, dapat diketahui roti manis yang paling disukai adalah jenis tepung perisa nabati terhadap tepung terigu dengan persentase 10% (A3B3) yaitu 4,36 (normal), kadar air 28,26 % dengan SNI maksimum 40%, kadar abu 1,42% dengan SNI maksimum 3%, kadar protein 6,63% dengan SNI 8%, daya kembang 59,92%.

B. Saran

Saran untuk penelitian selanjutnya pada proses pembuatan roti manis harus memperhatikan penambahan perisa nabati yang tepat agar disukai panelis.