

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari data hasil yang didapatkan dan pembahasan dalam penelitian ini, dapat ditarik beberapa kesimpulan

1. Proporsi tepung terigu sedang dan tinggi yang paling disukai panelis adalah 50% : 50% (50% tepung etrigu protein sedang : 50% tepung terigu protein tinggi). Dengan hasil nilai kesukaan aroma 5,57, warna 5,68, rasa 6,37, tekstur 6,32.
2. Karakteristik roti manis dengan perbandingan tepung terigu protein sedang dan tinggi yaitu pada uji kesukaan tekstur tertinggi terdapat pada perlakuan III (50% tepung terigu protein sedang : 50% tepung etrigu protein tinggi) yaitu 6,32 dan uji kesukaan rasa terdapat pada perlakuan III (50% tepung terigu protein sedang : 50% tepung terigu protein tinggi) yaitu 6,37.

B. Saran

Saran untuk penelitian selanjutnya menguji daya kembang yang dihasilkan dari roti manis, dengan harapan untuk mengetahui seberapa maksimal daya kembang dari dua perbedaan protein tepung terigu.