

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

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

1. jenis tepung kentang, tepung labu kuning dan tepung sukun berpengaruh nyata terhadap kadar abu, kadar lemak, kadar karbohidrat, uji kesukaan warna, uji kesukaan aroma, uji kesukaan rasa dan uji kesukaan tekstur.
2. Persentase penambahan tepung kentang, tepung labu kuning dan tepung sukun berpengaruh nyata terhadap kadar abu, kadar protein, kadar lemak dan kadar karbohidrat.
3. Berdasarkan uji kesukaan organoleptik keseluruhan, dapat diketahui bahwa roti manis yang paling disukai adalah jenis tepung sukun dengan persentase 10% (A3B1) yaitu 5,41 (agak enak), kadar air 22,48%, kadar abu 2,71%, kadar protein 6,82%, kadar lemak 22,03% dan kadar karbohidrat 46,26%.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, saran untuk penelitian selanjutnya perlu di lakukan uji ketahanan dan uji mineral seperti beta karoten terhadap roti manis untuk lebih meningkatkan mutu roti manis dengan tepung substitusi.