

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dan pembahasan maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Jenis substitusi tepung terigu dari tepung ketan hitam, ketan putih dan beras hitam dan penambahan *shortening* berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu, dan warna. Jenis substitusi tepung terigu dari tepung ketan hitam, ketan putih dan beras hitam dan penambahan *shortening* tidak berpengaruh terhadap aktivasi antioksidan, daya tinggi, protein, kadar serat, aroma dan rasa.
2. Sampel A1B3 yaitu substitusi tepung terigu substitusi tepung ketan hitam dan penambahan *Shortening* 25% memiliki nilai uji kesukaan organoleptik teringgi dengan skor 4,77 (suka)

B. Saran

Saran untuk penelitian ke depannya menggunakan bahan yang berbeda dengan variasi yang berbeda pula, agar dihasilkan roti tawar yang beraneka ragam. Dari data uji sifat fisik roti tawar yang dihasilkan, perlu adanya pendalaman lebih lanjut mengenai formulasinya karena rasa dan aroma yang dihasilkan masih kurang disukai oleh panelis.