

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

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

1. Sampel yang terbaik pada roti tawar ini yaitu pada substitusi jenis tepung labu dengan substitusi *virgin palm oil*, hal ini dikarenakan roti tawar tersebut memiliki skor tertinggi pada kadar air, kadar abu, beta karoten, protein, antioksidan dan persentase tinggi.
2. Untuk sampel terbaik pada uji hedonik yaitu pada substitusi jenis tepung wortel dan substitusi *virgin palm oil* dengan kode A1B2, hal ini dikarenakan dari rerata organoleptik kesukaan panelis menyukai sampel tersebut.

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.