

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian roti *sourdough* substitusi tepung *MOCAF* dapat disimpulkan bahwa:

1. Suhu dan lama pemanggangan berpengaruh terhadap karakteristik fisik roti *sourdough*. Hasil uji ANOVA menunjukkan bahwa perlakuan memberikan pengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap parameter warna, aroma, tekstur, dan tingkat kesukaan, sedangkan pada parameter rasa tidak memberikan pengaruh nyata ($p < 0,05$). Hal ini menunjukkan bahwa perubahan suhu dan lama pemanggangan lebih memengaruhi penampakan fisik seperti aroma, warna, tekstur dan penerimaan panelis dibandingkan cita rasa roti.
2. Suhu dan lama pemanggangan juga memengaruhi sifat kimia roti *sourdough*, yang meliputi kadar air dan pH. Semakin tinggi suhu dan semakin lama waktu pemanggangan, kadar air cenderung menurun akibat meningkatnya penguapan selama proses pemanggangan, hasil uji kadar air yang didapat yaitu 39,80% yang masih dibawah batas maksimum kadar air roti menurut SNI 01-3840-1995. Sedangkan nilai pH dipengaruhi oleh aktivitas fermentasi serta reaksi yang terjadi selama pemanggangan. Hasil uji pH menunjukkan nilai pH sekitar 6,5, kisaran tersebut menunjukkan bahwa nilai pH yang diperoleh masih termasuk dalam karakteristik normal roti *sourdough*.
3. Suhu pemanggangan 190°C selama 30 menit di perlakuan S2P3 merupakan kondisi pemanggangan yang optimal dalam pembuatan roti *sourdough* berbahan tepung *MOCAF* karena menghasilkan mutu produk terbaik berdasarkan evaluasi kimia dan sensori.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan ada beberapa saran yang diberikan:

1. Bagi produsen atau pelaku usaha roti *sourdough*, disarankan menggunakan suhu pemanggangan 190°C selama 30 menit di perlakuan S2P3 sebagai acuan dalam proses produksi karena menghasilkan tingkat kesukaan keseluruhan tertinggi berdasarkan uji hedonik. Kombinasi perlakuan tersebut mampu menghasilkan keseimbangan warna, aroma, rasa, dan tekstur yang paling disukai oleh panelis.
2. Bagi penelitian selanjutnya, disarankan menambahkan pengujian fisik dan kimia roti *sourdough*, seperti aktivitas air, volume pengembangan, tekstur menggunakan *Texture profile Analysis* (TPA), warna menggunakan colorimeter (nilai L*, a*, b*), pH total asam tertitrasi (TTA), serta daya simpan. Dengan demikian, hasil penelitian tidak hanya didasarkan pada penelitian sensori, tetapi juga didukung oleh data objektif.

