

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pengaruh lama fermentasi (*Proofing*) dan substitusi tepung *MOCAF* terhadap karakteristik fisikokimia adonan roti *Sourdough*, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut.

1. Pada parameter daya kembang, perlakuan A2B1 memberikan hasil tertinggi, yaitu sebesar 109,53%. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa perbedaan daya kembang antar perlakuan tidak berbeda nyata. Nilai tersebut menunjukkan bahwa kombinasi fermentasi 12 jam dan substitusi tepung *MOCAF* 25% menghasilkan kemampuan pengembangan adonan yang paling baik secara deskriptif.
2. Pada parameter pH, perlakuan terbaik diperoleh pada A1B2 dan A2B1. Kedua perlakuan tersebut masing-masing menghasilkan nilai pH sebesar 6,37. Hasil ini menunjukkan bahwa kombinasi fermentasi 8 jam dengan substitusi *MOCAF* 30% serta fermentasi 12 jam dengan substitusi *MOCAF* 25% memberikan kondisi keasaman adonan yang paling tinggi dibandingkan perlakuan lainnya.
3. Secara keseluruhan, perlakuan A2B1 dapat dipandang sebagai perlakuan terbaik dalam penelitian ini, karena memberikan hasil yang baik pada kedua parameter yang diamati. Perlakuan ini tidak hanya menghasilkan nilai pH tertinggi, tetapi juga memberikan rata-rata daya kembang paling besar, sehingga kombinasi fermentasi 12 jam dan substitusi tepung *MOCAF* 25% dapat direkomendasikan sebagai perlakuan terbaik pada pembuatan adonan roti *Sourdough* dalam penelitian ini.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, beberapa saran yang dapat diajukan adalah sebagai berikut.

1. Penelitian selanjutnya sebaiknya menambahkan parameter pengamatan lain, seperti total asam tertitrasi (TAT), kadar air, tekstur adonan, volume roti setelah pemanggangan, serta uji organoleptik, sehingga karakteristik *Sourdough* yang dihasilkan dapat diketahui secara lebih lengkap.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan variasi lama fermentasi dan tingkat substitusi *MOCAF* yang lebih luas, agar dapat diperoleh kombinasi perlakuan yang lebih optimum terhadap mutu adonan maupun produk roti yang dihasilkan.
3. Penelitian berikutnya juga dapat membandingkan penggunaan starter *Sourdough* alami dengan ragi instan, sehingga dapat diketahui perbedaan pengaruh keduanya terhadap pembentukan asam, aktivitas fermentasi, dan kemampuan pengembangan adonan.
4. Dalam pemanfaatan tepung *MOCAF* sebagai bahan substitusi tepung terigu, perlu diperhatikan proporsi penggunaannya agar pemanfaatan bahan pangan lokal tetap dapat ditingkatkan tanpa menurunkan mutu fisik adonan secara berlebihan.