

BAB VI

SIMPULAN & SARAN

A. SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian analisis data dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Roti Tawar dengan substitusi ubi jalar ungu yang berpengaruh tidak nyata terhadap uji organoleptik yang meliputi rasa, aroma dan tekstur dan berpengaruh nyata terhadap warna, penerimaan keseluruhan, mutu warna dan mutu tekstur. Hasil analisis subjektif terhadap roti tawar dengan substitusi ubi ungu dihasilkan yaitu tingkat kesukaan terhadap warna 2,93 - 4,04 (netral-suka) , tekstur 3,48 - 3,68 (netral-suka) , aroma 3,43 - 3,81 (netral-suka) , rasa 3,24 - 3,54 (netral-suka) , penerimaan secara keseluruhan 3,19 - 3,82 (netral -suka), mutu tekstur 2,37 - 2,98 (agak lembut - lembut) , mutu warna 2,14 - 3,83 (putih - ungu cerah)
2. Hasil analisis objektif pada roti tawar dengan substitusi ubi ungu yaitu kadar air 38,30-41,97 %bb, kadar abu 0,93-1,20%bb , kapasitas antioksidan 24,49-62,53 mg/L GAEAC ,kadar karbohidrat 42,48- 49,37%bb. Hasil analisis objektif pada roti tawar dengan substitusi ubi ungu didapatkan nilai tertinggi pada P5 dengan substitusi ubi ungu 50%, dan diperoleh hasil uji kadar air 41,97%bb , kadar abu 1,14%bb , kapasitas antioksidan 62,53 mg/L GAEAC , karbohidrat 49,19%bb.
3. Roti tawar ubi ungu yang paling diterima sebagai perlakuan terbaik secara subyektif dan objektif yaitu pada P5(substitusi ubi ungu 50%) Secara uji organoleptik dengan 5 notasi a tertinggi yang meliputi uji organoleptik warna, tekstur, aroma, rasa, penerimaan keseluruhan, mutu tekstur dan mutu warna. Dan hasil uji objektif rata - rata pada P5(substitusi ubi ungu 50%) yaitu kadar air 41,97%bb, kadar abu 1,14%bb, kapasitas antioksidan 62,53mg/L GAEAC, karbohidrat 49,19%bb.

B. SARAN

Untuk penelitian selanjutnya diharapkan adanya teknologi pengemasan yang baik untuk menjaga mutu dan dapat memperpanjang umur simpan dari roti tawar ubi ungu. Dan diharapkan roti tawar berbahan ubi ungu ini bisa dikembangkan di pasaran, dengan adanya produk roti tawar berbahan ubi ungu, diharapkan masyarakat lebih selektif lagi dalam memilih makanan yang mengandung nilai gizi.

