

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian roti manis substitusi tepung mocaf dan daun kelor dapat disimpulkan

1. Roti manis dibuat dengan 3 formulasi yang terdiri dari F1 (tepung terigu 80% : tepung mocaf 20% : tepung daun kelor 3%), F2 (tepung terigu 70% : tepung mocaf 30% : tepung daun kelor 5%), F3 (tepung terigu 60% : tepung mocaf 40% : tepung daun kelor 7%).
2. Uji Tingkat kesukaan terhadap tiga formulasi roti manis substitusi tepung mocaf dan daun kelor yang dilakukan pada 25 panelis didapatkan hasil tertinggi atau yang paling disukai pada formulasi ke-1 dengan total 73,8%.
3. Kadar air Roti manis substitusi tepung mocaf dan daun kelor dengan isi pasta kacang merah dalam 100g sebesar 27,9% sudah memenuhi syarat mutu SNI.
4. Kadar abu Roti manis substitusi tepung mocaf dan daun kelor dengan isi pasta kacang merah dalam 100g sebesar 2,36% sudah memenuhi syarat mutu SNI.
5. Kadar protein Roti manis substitusi tepung mocaf dan daun kelor dengan isi pasta kacang merah dalam 100g sebesar 7,08%
6. Kadar lemak Roti manis substitusi tepung mocaf dan daun kelor dengan isi pasta kacang merah dalam 100g sebesar 4,98% tidak memenuhi syarat mutu SNI.
7. Kadar karbohidrat Roti manis substitusi tepung mocaf dan daun kelor dengan isi pasta kacang merah dalam 100g sebesar 57,58%.

B. Saran

Penelitian yang dilakukan memiliki keterbatasan. Oleh karena itu saran yang dapat dilakukan adalah :

1. Semakin banyak tepung mocaf dan tepung kelor yang digunakan maka semakin keras tekstur dan semakin kecil pengembangan pada roti manis sehingga diperlukan modifikasi bahan salah satunya dengan cara menggunakan sari daun kelor
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui lama simpan roti manis.