

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian dan pembahasan ada beberapa kesimpulan yang dapat diambil diantaranya :

- a. Semakin tinggi penambahan kering tempe pada isian roti berpengaruh terhadap kadar protein dan aktivitas antioksidan. Nilai kadar protein tertinggi 21,59%, aktivitas antioksidan tertinggi 20,65% RSA.
- b. Hasil uji hedonik (tingkat kesukaan) menunjukkan ada pengaruh kualitas roti manis dengan peran kering tempe sebagai isian roti dari aspek warna, rasa, aroma, teksturs, dan kesesuaian isi pada roti manis.
- c. Produk terbaik dari keseluruhan uji hedonik diperoleh hasil terbaik pada penambahan konsentrasi kering tempe 10 g.

B. Saran

- a. Sesuai dengan penelitian ini untuk meningkatkan nilai sensoris pada suatu produk roti manis dengan penambahan tempe sebaiknya dengan penambahan 10g.
- b. Perlu dilakukan kajian mengenai umur simpan produk roti manis yang ditambahkan tempe yang meliputi aspek mikrobiologis dan teknik pengemasan yang tepat.
- c. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk uji proksimat pada produk roti manis.