

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Substitusi tepung garut dan tepung hanjeli dalam roti tawar terhadap sifat organoleptik tekstur menunjukkan perbedaan yang bermakna.
2. Substitusi tepung garut dan tepung hanjeli dalam roti tawar terhadap sifat organoleptik rasa, aroma, dan warna roti tawar tidak menunjukkan perbedaan yang bermakna.
3. Substitusi tepung garut dan tepung hanjeli meningkatkan kadar serat pangan roti tawar. Semakin banyak persentase tepung garut, semakin tinggi kadar serat pangan roti tawar.

B. Saran

1. Roti tawar substitusi tepung garut dan tepung hanjeli dapat menjadi alternatif kudapan untuk pencegahan diabetes mellitus.
2. Roti tawar yang dapat dikembangkan jika dilihat dari aspek sifat organoleptik dan kadar serat pangan adalah roti tawar dengan substitusi tepung garut sebesar 20% : tepung hanjeli 10%. Sedangkan jika dilihat dari kandungan gizi energi dan karbohidrat adalah roti tawar dengan substitusi tepung garut 15% : tepung hanjeli 15%.