

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

1. Perlakuan tepungn keladi pada tepung terigu yang berbeda dalam pembuatan roti tawar memberikan pengaruh yang sangat nyata pada taraf 1 % ( $P > 0,01$ ) terhadap karakteristik roti tawar dilihat warna, aroma, tekstur dan rasa roti tawar yang dihasilkan.
2. Perlakuan terbaik dengan substitusi tepung keladi yang berbeda dalam pembuatan roti tawar ter dapat pada perlakuan B dengan tepung ubi keladi sebanyak 5% menghasilkan kualitas terbaik yang mendekati control.

#### **5.2. Saran**

Dari kesimpulan diatas maka disaran bahwa dalam pembuatan roti tawar dengan menggunakan perlakuan, sebaiknya menggunakan tepung keladi dengan substitusi 5% sehingga tidak terlalu mempengaruhi sifat organoleptik dari roti tawar dan dapat di terima oleh konsumen.