

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil dan pembahasan dari penelitian yang dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Perlakuan tepung mocaf, tepung sukun dan tepung terigu dengan rasio yang berbeda dalam pembuatan roti tawar memberikan pengaruh yang sangat nyata pada taraf 1% ( $P > 0,01$ ) terhadap karakteristik roti tawar dilihat dari warna, aroma, tekstur, dan rasa roti tawar yang dihasilkan.
2. Perlakuan terbaik dengan perbandingan tepung mocaf, tepung sukun dan tepung terigu dengan rasio yang berbeda dalam pembuatan roti tawar terdapat pada perlakuan P1 dengan jumlah rasio tepung terigu sebanyak 85%, tepung mocaf sebanyak 10% dan tepung sukun sebanyak 5% menghasilkan kualitas terbaik roti tawar yang mendekati kontrol.

#### **5.2 Saran**

Dari kesimpulan di atas maka disarankan bahwa dalam pembuatan roti tawar disarankan menggunakan tepung mocaf sebanyak 10% dan tepung sukun sebanyak 5% sehingga tidak terlalu mempengaruhi sifat organoleptik dari roti tawar dan dapat diterima oleh konsumen.