

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Perlakuan tepung ubi jalar ungu pada tepung terigu yang berbeda dalam pembuatan roti tawar memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap karakteristik roti tawar di lihat dari warna, aroma, tekstur dan rasa roti tawar yang dihasilkan.
2. Perlakuan terbaik dengan substitusi tepung ubi jalar ungu yang berbeda dalam pembuatan roti tawar terdapat pada perlakuan P2 dengan tepung ubi jalar ungu sebanyak 20% menghasilkan kualitas terbaik pada pembuatan roti tawar.

5.2 Saran

Dari kesimpulan diatas maka disaran bahwa dalam pembuatan roti tawar dengan menggunakan perlakuan, sebaiknya menggunakan tepung ubi jalar ungu dengan substitusi 20% sehingga tidak terlalu mempengaruhi sifat organoleptik dari roti tawar dan dapat diterima oleh konsumen.