

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai fortifikasi roti manis dengan penambahan tepung rumput laut jenis *Kappaphycus alvarezii*

1. Perlakuan P3 penambahan tepung rumput laut sebesar 3,50% merupakan perlakuan terbaik karena menghasilkan keseimbangan optimal antara karakteristik organoleptik fisik dan kimia roti manis serta memperoleh tingkat penerimaan panelis tertinggi.
2. Penambahan tepung rumput laut *Kappaphycus alvarezii* juga berpengaruh terhadap karakteristik warna dan kadar air roti manis, tetap tidak berpengaruh nyata terhadap bau, rasa, tekstur, daya kembang, dan kadar abu roti manis.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan penulis menyarankan

1. Perlakuan terbaik roti manis diperoleh pada perlakuan P3 (penambahan tepung rumput laut sebesar 4%) karena menghasilkan terbaik antara daya kembang roti, serta tingkat penerimaan panelis terhadap warna, aroma, rasa, tekstur.
2. Untuk penelitian selanjutnya, disarankan dilakukan penelitian mengenai pengemasan dan umur simpan roti manis tepung rumput laut untuk mengetahui stabilitas mutu produk selama penyimpanan.