

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis data mengenai tingkat substitusi pasta ubi jalar ungu pada pembuatan roti kukus, diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

- Substitusi pasta ubi jalar ungu pada konsentrasi di atas 20% (P3 30% dan P4 40%) secara signifikan menurunkan daya terima sensoris panelis. Hal ini dipicu oleh melemahnya jaringan gluten adonan sehingga tekstur menjadi rapuh/kurang elastis, daya kembang menurun, visual warna menjadi terlalu gelap/kusam akibat efek panas pengukusan, serta munculnya sisa rasa pahit/sepat (astringent) akibat akumulasi senyawa fenolik hasil degradasi pigmen antosianin serta aroma langu umbi yang terlalu kuat.
- Formulasi optimal dengan mutu terbaik dan paling disukai oleh panelis pada seluruh parameter adalah Perlakuan P2 (Substitusi 20% Pasta Ubi Jalar Ungu + 80% Tepung Terigu). Formulasi ini menghasilkan tingkat kesukaan warna (4,62), aroma (4,68), rasa (4,82), tekstur (4,77), daya kembang yang paling stabil (2,63), serta kadar air ideal (37,45%).

5.2 Saran

- Analisis Aktivitas Antioksidan dan Retensi Antosianin: Mengingat salah satu keunggulan utama dari ubi jalar ungu adalah kandungan pigmen antosianin yang berfungsi sebagai antioksidan, disarankan pada penelitian selanjutnya untuk melakukan uji kuantitatif laboratorium (seperti metode DPPH) guna mengukur aktivitas antioksidan dan kadar total antosianin yang tersisa (retention rate) pada produk akhir roti kukus setelah melewati proses pemanasan/pengukusan.