

5. KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

- Penambahan tepung galek dapat menurunkan persentase volume pengembangan roti manis, meningkatkan nilai *hardness* dan menurunkan kadar air roti manis. Penambahan asidulan dapat membantu meningkatkan volume pengembangan roti manis, menurunkan nilai *hardness* dan meningkatkan kadar air roti manis.
- Asidulan dalam roti manis memberikan efek menegaskan warna permukaan roti, ditandai dengan adanya peningkatan nilai L^* dan a^* pada hasil pengukuran warna.
- Parameter utama dari roti manis adalah volume pengembangan. Formulasi tepung galek 10% dan asidulan 25% diketahui sebagai formulasi terbaik, dengan hasil angka volume pengembangan tertinggi, yaitu $132,45 \pm 9,28\%$.

5.2. Saran

- Penelitian dapat dikembangkan dengan melakukan uji sensori untuk mengetahui penerimaan konsumen terhadap pengembangan produk bakeri dari tepung galek dan asidulan terhadap atribut rasa.
- Dapat dilakukan pengujian dengan asidulan dari bahan lain dan substitusi tepung sereal lainya agar menambah kreasi pemanfaatan produk pangan dan mengetahui pengaruhnya terhadap karakteristik fisik dan kimia roti manis.