

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- *Naan bread* dengan substitusi tepung pati jagung sebesar 40% merupakan produk yang paling disukai oleh panelis jika dibandingkan dengan kontrol, substitusi tepung mocaf dan tepung jagung.
- Substitusi tepung pati jagung menyebabkan peningkatan kadar air, karbohidrat, dan nilai kalori; dan menurunkan tingkat kekerasan, kadar abu, kadar lemak dan kadar protein.

5.2. Saran

- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai perubahan warna yang terjadi selama proses pembuatan *naan bread* baik dari tepung, adonan hingga produk akhir.
- Perlu dilakukan uji sensori rating dengan metode uji tunggal atau monoadik.

