

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Roti bebas gluten dengan substitusi tepung beras sebanyak 30% memiliki skor tertinggi pada uji sensori.
- Semakin tinggi konsentrasi substitusi tepung beras pada roti bebas gluten dapat meningkatkan volume pengembangan dan rata-rata diameter pori.
- Semakin tinggi konsentrasi substitusi tepung beras dapat menurunkan tingkat kekerasan.
- Pada kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat, dan total kalori roti bebas gluten yang disubstitusi tepung beras sebanyak 30% tidak memiliki nilai yang berbeda nyata dengan roti bebas gluten tanpa substitusi.
- Total kalori roti bebas gluten dengan substitusi tepung beras sebanyak 30% sebesar 227,96 kkal/100g.
- Formulasi roti bebas gluten dengan substitusi tepung beras sebanyak 30% menghasilkan formulasi terbaik dengan volume pengembangan sebesar 133,30%, *hardness* sebesar 81,23 gf, dan rata-rata diameter pori sebesar 1,32 mm.

5.2. Saran

- Perlu dilakukan penelitian selanjutnya yang bertujuan untuk mengetahui perubahan sifat mikrobiologi roti bebas gluten dengan substitusi tepung beras terkait dengan umur simpan.