

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

- Semakin banyak daun sirsak yang ditambahkan sebagai sumber antioksidan, maka tingkat kekerasan, volume pengembangan, dan diameter pori roti manis akan semakin turun.
- Semakin banyak substitusi tepung jambu biji, maka akan meningkatkan volume pengembangan, tingkat kekerasan dan diameter pori roti manis.
- Volume pengembangan paling tinggi terdapat pada roti manis dengan substitusi tepung jambu biji 5% yaitu sebesar  $344,875 \pm 26,719\%$ , tingkat kekerasan (*hardness*) roti paling tinggi yaitu perlakuan substitusi tepung jambu biji 5% sebesar  $379,792 \pm 11,307\text{gf}$  dan diameter pori paling tinggi terdapat pada roti manis dengan substitusi tepung jambu biji 5% yaitu  $0,343 \pm 0,005\text{ cm}$ .

### 5.2. Saran

- Perlu dilakukan pengujian aktivitas antioksidan dan kadar vitamin C pada adonan sebelum *proofing*, setelah *proofing*, dan roti setelah *baking*.

