

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Roti tawar C (50% lemaknya diganti inulin) berkadar serat tinggi, sifat fisik, karakteristik sensori dan umur simpan paling baik. Inulin berfungsi sama dengan bahan pengempuk roti, menstabilkan dispersi lemak dalam adonan roti, membentuk pori roti lebih kecil, merata dan homogen. Kandungan serat B, C, D dan E (perlakuan penggantian lemak dengan inulin 25% sampai 100%) berbeda dibanding A (kontrol). Penggantian lemak 25% (B) pengembangannya terbesar, tetapi semakin banyak penggantian lemak dengan inulin tekstur roti semakin keras, pada roti B (25%) kekerasannya masih sama dengan standar A (kontrol). Nilai *hardness*, *gumminess*, *chewiness* dan *springiness* hampir sama, kecuali roti tawar B (25%), lebih empuk dan lebih elastis. Pori roti B (25%) dan C (50%) struktur porinya paling bagus, kecil dan merata. Topografi roti dengan SEM menunjukkan bahwa kombinasi lemak dengan inulin B (25%), C (50%) dan D (75%) terjadi dispersi lemak secara sempurna. Roti tawar pada seluruh perlakuan dapat disimpan 4 hari pada suhu kamar, perubahan warna, aroma dan tekstur mulai tampak pada hari ke-3, sedangkan pada hari ke-5 mulai tumbuh jamur. Roti yang memiliki daya terima terbaik roti tawar C (50%), terutama untuk penilaian aroma, keempukan dan keputihannya.

6.2. Saran

Diperlukan metode ekstraksi inulin lebih baik untuk meningkatkan hasil ekstraksi dan menurunkan pengaruh gula pada gembili penyebab browning dan penelitian lebih lanjut penggunaan air pada pembuatan roti dengan metode pengadukan yang lebih baik berhubungan dengan sifat inulin sebagai serat larut air dan pengaruh penggunaan bahan tambahan pangan yang berefek sinergis terhadap tekstur dan umur simpan roti tawar.