

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Substitusi tepung koro pedang putih berpengaruh terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori kulit pizza Italia.
- Pengaruh substitusi tepung koro pedang putih terhadap karakteristik fisik kulit pizza Italia yaitu meningkatkan nilai hardness dan menurunkan volume pengembangan.
- Pengaruh substitusi tepung koro pedang putih terhadap karakteristik kimia kulit pizza Italia yaitu meningkatkan kadar air, abu, lemak, protein, serat kasar dan menurunkan kadar karbohidrat.
- Berdasarkan uji sensori, kulit pizza Italia dengan substitusi tepung koro pedang putih sebesar 10% merupakan hasil penerimaan tertinggi pada perlakuan. Namun nilai penerimaan tersebut masih lebih rendah daripada Kontrol.

5.2. Saran

Dalam penelitian selanjutnya dibutuhkan penelitian mengenai uji umur simpan kulit pizza Italia dengan substitusi tepung koro pedang putih, yang ditinjau berdasarkan karakteristik mikrobiologi.