

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.2. Kesimpulan

- Substitusi tepung *steel-cut oats* berpengaruh terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori kulit pizza Italia
- Substitusi tepung *steel-cut oats* meningkatkan nilai *hardness* dan menurunkan volume pengembangan kulit pizza Italia
- Kadar air, abu, lemak, karbohidrat, dan total kalori kulit pizza Kontrol berbeda nyata dengan kulit pizza hasil substitusi tepung *steel-cut oats*
- Kadar protein dan serat kasar kulit pizza Kontrol tidak berbeda nyata dengan kulit pizza F1 (tepung *steel-cut oats* 10%), tetapi berbeda nyata dengan kulit pizza F2 (tepung *steel-cut oats* 15%) dan F3 (tepung *steel-cut oats* 20%).
- Semakin tinggi konsentrasi substitusi tepung *steel-cut oats* maka semakin tinggi kadar abu, lemak, serat kasar, dan total kalori, namun semakin rendah kadar air, protein, dan karbohidrat
- Sampel F1 memiliki skor nilai keseluruhan tertinggi pada uji sensori

5.3. Saran

- Perlu dilakukan pengujian lebih lanjut terhadap indeks glikemik kulit pizza dengan substitusi tepung *steel-cut oats*
- Perlu dilakukan pengujian menggunakan sereal lokal tinggi serat dengan harga yang lebih terjangkau sebagai bahan substitusi pengganti *steel-cut oats*