

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Tepung umbi-umbian khususnya ubi ungu, singkong, dan talas dapat dijadikan bahan untuk menggantikan tepung terigu dalam pembuatan roti tawar bebas gluten. Tepung dengan bahan umbi-umbian dapat meningkatkan nilai nutrisi pada roti tawar sehingga dapat memenuhi kekurangan nutrisi pada penderita *celiac disease*.

Tidak adanya kandungan gluten dalam tepung umbi membuat produk akhir roti tawar yang dibuat dengan tepung umbi-umbian memiliki volume yang lebih kecil dibandingkan dengan roti tawar dari tepung terigu. Penambahan bahan bebas gluten lainnya dapat dilakukan untuk memperbaiki kualitas produk akhir roti tawar.

5.2. Saran

Penelitian lebih lanjut tentang pembuatan roti tawar bebas gluten dari tepung umbi-umbian perlu dilakukan khususnya untuk menemukan bahan tambahan bebas gluten lainnya yang mampu memperbaiki kualitas produk akhir roti tawar.

