

4. KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

Sourdough menggunakan bahan dasar tepung selain tepung terigu berpotensi dijadikan roti. *Sourdough* digunakan untuk pengembang roti, berkontribusi terhadap *crumb*, *crust*, aroma, rasa, serta aspek nutrisi. Fermentasi dapat menurunkan senyawa antinutrisi dan menghasilkan senyawa antioksidan yang mampu meningkatkan umur simpan roti.

Asam organik yang terdapat dalam roti *sourdough* dapat menurunkan indeks glikemik. Produk *bakery* yang menggunakan *sourdough* mengandung gula dan garam yang rendah sehingga bermanfaat bagi penderita diabetes, obesitas, dan hipertensi.

4.2. Saran

- Melakukan *review* lebih lanjut pada roti *sourdough* menggunakan bahan dasar selain tepung terigu yang masih jarang digunakan seperti ubi dan talas.
- *Review* ini kurang memiliki data yang cukup mengenai *crumb*, *crust*, dan warna roti pada setiap jenis tepung. Sehingga perlu *review* lebih lanjut mengenai aspek fisik roti *sourdough* meliputi kenampakan *crumb*, *crust*, dan warna roti pada tiap jenis tepung.