

5. KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

- Pada karakteristik fisik, penambahan tepung galek akan meningkatkan nilai *hardness* serta menurunkan nilai volume pengembangan, nilai L^* , a^* , dan b^* , sedangkan penambahan asidulan dapat meningkatkan volume pengembangan, rata-rata diameter pori, dan nilai L^* , namun menurunkan nilai *hardness*, nilai a^* , dan b^* .
- Pada karakteristik kimia, penambahan tepung galek akan menurunkan kadar air roti manis, sedangkan penambahan asidulan akan meningkatkan kadar air roti manis.
- Hasil uji korelasi menunjukkan bahwa kadar air memiliki hubungan (korelasi) dengan volume pengembangan dan kekerasan (*hardness*) roti manis, sedangkan rata-rata diameter pori roti manis juga berhubungan dengan nilai kekerasan (*hardness*) dan volume pengembangan.

5.2. Saran

- Perlu dilakukan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui karakteristik sensori roti manis dan pengukuran intensitas warna bagian remah (*crumb*) roti manis.
- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan penambahan hidrokoloid untuk dapat membantu pengikatan air dari adonan campuran tepung galek pada saat proses pemanggangan sehingga *moisture loss* yang terjadi semakin berkurang.