

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian roti tawar berbahan baku sereal, dapat disimpulkan bahwa:

1. Kandungan nilai gizi menunjukkan adanya variasi pada setiap formulasi. Formulasi F3 yang menggunakan tepung oatmeal memiliki kandungan gizi tertinggi, dengan energi sebesar 283,9 kkal, protein 8,32 g, lemak 6,55 g, karbohidrat 48,31 g, serat 3,36 g, serta zat besi sebesar 4,71 mg.
2. Volume pengembangan roti tawar menunjukkan perbedaan pada setiap formulasi. Formulasi F3 memiliki volume pengembangan paling tinggi, yaitu sebesar 57,60%, sedangkan nilai terendah diperoleh pada formulasi F0 sebesar 54,90%.
3. Daya terima organoleptik menunjukkan perbedaan tingkat kesukaan panelis. Warna paling disukai terdapat pada F3, rasa dan aroma paling disukai pada F0, sedangkan tekstur paling disukai pada F1.

B. SARAN

1. Bagi Mahasiswa

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi peneliti selanjutnya serta memberikan informasi yang dapat digunakan sebagai dasar untuk melakukan pengembangan dan penyempurnaan pada penelitian berikutnya.

2. Bagi Masyarakat

- a. Penelitian serealina bermanfaat bagi masyarakat memberikan solusi pangan bebas gluten dan kaya serat.
- b. Memberikan alternatif makanan fungsional yang dapat mendukung gaya hidup sehat masyarakat Indonesia, dengan memanfaatkan bahan-bahan lokal yang mudah diperoleh.

