

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Hal ini berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan penulis melalui beberapa tahapan penelitian antara lain eksperimen, pengumpulan data, penyebaran kuesioner, pengelolaan data, dan analisis data. Penelitian ini dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Roti *dinner roll* dengan menambahkan bahan baku labu kuning dan tepung talas berhasil dibuat yang artinya labu kuning dan tepung bisa menggantikan di jadikan sebagai bahan utama pembuatan roti *dinner roll*.

Proses pembuatan roti *dinner roll* yang menggunakan labu kuning dan tepung talas yaitu tahap pertama diawali dengan mengukus labu kuning terlebih dahulu yang kemudian di haluskan dan di saring. Selanjutnya, pada

tahap kedua penimbangan bahan, pada tahap ketiga pencampuran bahan, kemudian pada tahap keempat melakukan *proofing* adonan pertama, setelah itu pada tahap kelima menimbang adonan, kemudian pada tahap keenam membentuk adonan, setelah itu tahap ketujuh pemolesan adonan menggunakan susu evaporasi, pada tahap delapan melakukan *proofing* adonan kedua dan pada tahap terakhir pengovenan roti *dinner roll*.

2. Berdasarkan uji hedonik menunjukkan bahwa nilai rata-rata dari aspek warna F1 ( 3,40), warna F2 (3,50) dan warna F3 (3,18) yang berarti suka terhadap warna roti *dinner roll* labu kuning dan tepung talas, nilai rata-rata aroma F1 (3,48), aroma F2 (3,48) dan F3 yaitu (3,20) yang berarti suka terhadap aroma roti *dinner roll*, Pada nilai rata-rata tekstur F1 (3,53), tekstur F2 (3,48) dan tekstur F3 yaitu (3,38) yang berarti suka terhadap tekstur roti *dinner roll* dan pada nilai rata-rata dari segi rasa ya itu rasa F1 (3,80) rasa F2 (3,43) dan rasa F3 yaitu (3,20) yang berarti suka terhadap rasa dari roti *dinner roll*.

3. Untuk hasil uji mutu hedonik roti *dinner roll* labu kuning, panelis menyatakan bahwa nilai rata-rata warna roti *dinner roll* labu kuning dan tepung talas yaitu :

Berdasarkan uji mutu hedonik menunjukkan bahwa nilai rata-rata dari aspek warna F1( 3,68), warna F2 (3,40) dan warna F3 (3,13) yang artinya berwarna kuning yang berasal dari labu kuning, nilai rata-rata dari aspek aroma F1( 3,58), aroma F2 (3,18) dan aroma F3 (3,35) yang artinya sangat beraroma labu kuning dan tepung talas, nilai rata-rata dari aspek tekstur F1( 3,53), tekstur F2 (3,35) dan tekstur F3 (3,63) yang artinya tekstur dari roti *dinner roll* sangat lembut dan nilai rata-rata dari aspek rasa F1( 3,53), rasa F2 (3,35) dan rasa F3 (3,63) yang artinya rasa dari roti *dinner roll* sangat manis.

## 5.2 Saran

Adapun saran yang diharapkan penulis bagi para penelitian berikutnya yaitu :

Pada pembuatan roti *dinner roll* labu kuning dan tepung talas untuk dapat mengurangi penggunaan air agar produk yang dihasilkan tidak terlalu encer lebih mengembang dan tidak memiliki rasa yang asin dan gunakan oven dengan suhu yang panas merata. Diharapkan pada penelitian selanjutnya dapat melihat atau menganalisa kandungan gizi dari roti *dinner roll* labu kuning dan tepung talas yang menggunakan bahan baku dari labu kuning apakah sudah benar-benar aman. Pada penelitian selanjutnya dapat mengetahui masa simpan dari roti *dinner roll* labu kuning dan tepung talas.