

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Hasil penelitian ini dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Kandungan gizi tepung sukun hasil analisis laboartorium diperoleh kadar air 10,5 % (bb), kadar protein 5,44 % (bb), kadar lemak 0,67 % (bb), kadar abu 3,43 % (bb) dan karbohidrat 62,0 % (bb). Untuk kadar protein, lemak dan abu, tepung sukun hasil penelitian ini lebih tinggi, sedangkan dari air dan karbohidrat tepung sukun hasil penelitian ini lebih rendah dari hasil analisis yang dilakukan oleh Widowati(2009). Jika dibandingkan dengan tepung terigu kadar protein tepung sukun lebih rendah dibawah tepung terigu.
2. Formulasi terbaik adalah sampel A dengan substitusi tepung sukun 50 persen, dengan rataaan warna 4,20 dengan warna roti yang berwarna kuning keemasan, tidak terlalu muda dan terlalu tua, rasa 3,40 dengan rasa roti yang sedikit manis sesuai, aroma 3,00 dengan aroma yang harum khas sukun dan dapat dirasa dengan indera penciuman dan tekstur 3,97 roti mengembang sesuai dengan bentuk yang diinginkan tidak kempes.
3. Berdasarkan hasil uji Anava diketahui bahwa terdapat perbedaan nyata dan berpengaruh pada rasa, aroma dan tekstur roti manis tepung sukun dengan nilai warna $F_h > F_t$, (27,58 > 3,84), rasa $F_h > F_t$, (15,65 > 3,84), aroma $F_h > F_t$, (34,51 > 3,84) dan tekstur $F_h > F_t$, (42,72 > 3,84).
4. Kandungan gizi roti manis tepung sukun hasil analisis proksimat diperoleh kadar air 32,2% (bb) menyebabkan hasil uji penyimpanan roti manis tepung sukun hanya dapat bertahan selama satu hari dalam suhu ruang hal ini dapat diakibatkan dari kadar air pada roti tersebut karena mudahnya terjadi pertumbuhan mikroorganisme berkembang biak, sehingga proses

pembusukan akan berlangsung lebih cepat, kadar protein 8,74% (bb) Hasil analisis ini lebih rendah jika dibandingkan dari hasil analisis roti manis tepung terigu Murdani (2010), sebesar 12,22 persen (bb), terdapat perbedaan sebesar 3,48 hal ini dapat diakibatkan karena adanya substitusi tepung sukun sebesar 50 persen, kadar lemak 4,69% (bb). Hasil analisis ini lebih rendah 0,31 persen(bb) jika dibandingkan dari hasil analisis roti manis tepung terigu Murdani (2010), sebesar 5 persen (bb), kadar abu 1.49% (bb) , dan kadar karbohidrat 46,0% (bb) Hasil analisis menunjukkan bahwa kadar karbohidrat pada roti manis tepung sukun sebesar 46,0 persen (bb) sedangkan hasil analisis roti manis tepung terigu menurut Murdani (2010), sebesar 44,29 persen (bb) dengan adanya substitusi tepung sukun menjadikan kadar karbohidrat roti manis tepung sukun substitusi 50 persen naik sebesar 1,71 persen (bb).

5. Dari ketiga sampel roti manis tepung sukun memiliki tingkat kesukaan yang berbeda berdasarkan penerimaan masing-masing panelis, sampel A substitusi 50 persen tepung sukun paling banyak disukai panelis dibandingkan sampel B dengan substitusi 75 persen tepung sukun menghasilkan warna roti berwarna kecokelatan, rasanya yang sedikit pahit, aroma yang kurang harum dan teksturnya yang tidak mengembang. Sampel C dengan 100 persen tepung sukun menghasilkan warna coklat tua, rasa getir pahit yang sangat terasa, namun aromanya sangat disukai oleh para panelis karena sangat harum dan khas wangi sukun. Tekstur rotinya sangat keras dan tidak mengembang.
6. Hasil uji penyimpanan roti manis tepung sukun hanya dapat bertahan selama satu hari dalam suhu ruang dengan rata-rata warna 4,33 berdasarkan hasil penelitian selama penyimpanan mengalami perubahan warna yang nyata, hari pertama roti layak dikonsumsi dan warna belum berubah. Hari kedua roti masih layak dikonsumsi dan sudah mulai terlihat sedikit perubahan warna. Sedangkan hari ketiga roti sudah mulai menunjukkan perubahan warna

dengan tanda keluarnya sedikit jamur di beberapa bagian. Rasa 3,67 yang menunjukkan ada perubahan terhadap rasa selama penyimpanan roti manis tepung sukun, hasil penilaian panelis menunjukkan pada hari kedua rasa roti manis tepung sukun masih sama seperti pada hari pertama sebelumnya dan belum berubah rasa. Sedangkan hari ketiga roti sudah tidak layak dikonsumsi dan sudah mulai menunjukkan rasa yang apek. Aroma 3,33 berdasarkan hasil penelitian selama penyimpanan mengalami perubahan aroma yang nyata, hari kedua mulai menunjukkan aroma yang khas sukun. Hari ketiga roti sudah tidak layak dikonsumsi dan aroma sudah mengeluarkan aroma sukun yang apek. Tekstur 3,83 hasil penelitian menunjukkan bahwa hari kedua tekstur roti manis tepung sukun masih sama seperti hari pertama dan belum berubah. Hari ketiga roti sudah tidak layak dikonsumsi dan tekstur sudah mulai keras.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disarankan :

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan roti manis tepung sukun dalam bentuk berbagai formula roti dengan substitusi tepung sukun untuk mendapatkan hasil roti yang lebih baik lagi sehingga dapat dijadikan usaha yang komersial dan masa penyimpanan yang lebih lama lagi.
2. Tepung sukun dapat diolah untuk berbagai macam produk *bakery* sehingga dapat mengurangi penggunaan tepung terigu.

3. Perlu dikembangkannya lagi budidaya tanaman sukun baik sebagai tanaman pertanian atau sebagai tanaman peneduh disekitar halaman rumah karena buah sukun yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber bahan makanan.
4. Perlu dilakukan penelitian bagaimana cara pembuatan tepung sukun yang tepat untuk mengurangi berkurangnya kandungan gizi buah sukun yang hilang saat proses pembuatan tepung.
5. Sebaiknya dilakukan penelitian untuk substitusi tepung sukun diatas 50%.
6. Berdasarkan hasil penelitian ini perlu dikembangkan lagi substitusi tepung sukun pada pembuatan roti manis, dengan diperolehnya sampel A sebagai formula terbaik akan dapat mengurangi penggunaan tepung terigu dalam industry *bakery*, diharapkan standar resep diteliti kembali sehingga produk roti yang dihasilkan dapat diterima dimasyarakat secara luas, seperti dikonsumsi oleh berbagai konsumen, memiliki kriteria warna, rasa, aroma dan tekstur yang sesuai dengan standar kriteria roti manis pada umumnya.