

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Setelah dilakukannya uji coba substitusi tepung protein tinggi dengan tepung biji nangka dalam pembuatan *sourdough*, dapat disimpulkan bahwa :

1. Menggantikan tepung protein tinggi dengan tepung biji nangka dapat dilakukan. Namun peranan tepung protein dalam pembuatan roti dengan metode *sourdough* tidak dapat digantikan dengan tepung biji nangka. Menurut hasil dari pra-uji coba, roti *sourdough* yang dibuat dengan 100% tepung biji nangka tidak dapat dilanjutkan karena adonan yang tidak dapat menyatu dan tidak ditemukannya gluten pada adonan.
2. Sesuai dengan hasil penilaian panelis terhadap produk uji coba, masyarakat tetap memilih roti *sourdough* dengan 100% tepung protein tinggi (kontrol). Akan tetapi untuk *sourdough* tepung biji nangka, masyarakat lebih menyukai rasa dari produk yang berkomposisi 5% tepung biji nangka dan 95% tepung protein tinggi. Selain itu, masyarakat lebih menyukai aroma dari *sourdough* 5% tepung biji nangka dan 10% tepung biji nangka.
3. Pada uji coba produk *sourdough*, terdapat beberapa perubahan signifikan yang ditunjukkan oleh hasil uji *paired sample t-test* yang menunjukkan angka  $<0.05$ , terlebih pada indikator warna dan aroma. Hal tersebut terjadi karena setiap bertambahnya komposisi tepung biji nangka, warna akan semakin berubah menjadi coklat tua. Aroma dari *sourdough* tepung biji nangka pun tidak wangi biji nangka sama sekali. Namun untuk tekstur produk-produk uji coba menghasilkan tekstur yang serupa dengan *sourdough* tepung protein tinggi, yaitu kenyal. Rasa yang dihasilkan berbeda dengan *sourdough* tepung protein tinggi, namun tidak ditemukannya rasa biji nangka pada *sourdough* tepung biji nangka.

## 5.2 Saran

Berdasarkan hasil uji coba substitusi tepung biji nangka terhadap tepung protein tinggi pada pembuatan *sourdough*, berikut adalah saran yang sekiranya dapat dilakukan pada penelitian selanjutnya :

1. Dapat dilakukan penelitian lebih lanjut terkait jenis biji nangka yang digunakan dalam pembuatan tepung biji nangka.
2. Melakukan penelitian guna menyempurnakan pembuatan *sourdough* tepung biji nangka agar dapat mendapatkan hasil produk yang konsisten.
3. Penelitian lebih lanjut terkait kandungan gizi pada *sourdough* tepung biji nangka.
4. Untuk dapat menjadikan produk *sourdough* tepung biji nangka menjadi makanan sehat, maka dibutuhkannya juga penelitian uji klinis terhadap produk.

