

V. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

1. Pati ubi kayu termodifikasi mampu mensubstitusi tepung terigu hingga 30 % dalam pembuatan roti manis.
2. Berdasarkan sifat kimia dan organoleptik, roti manis pada formulasi F2 (10:100), F3 (20:80), F4 (30:70) merupakan roti manis dengan karakteristik yang mendekati karakteristik roti manis pada formulasi F1 (0:100), namun dilihat dari derajat pengembangan adonan hanya formulasi F2 (10:90) yang mendekati formulasi F1 (0:100).
3. Hasil terbaik formulasi pati ubi kayu termodifikasi dan tepung terigu yaitu formulasi F2 (10:90) dengan derajat pengembangan adonan 516,667 %, kadar air 24,467 %, kadar abu 1,113 %, kadar lemak 10,108 %, kadar protein 6,867 %, dan kadar karbohidrat 57,612 %.

B. Saran

1. Disarankan untuk dilakukan penelitian lanjutan untuk mendapatkan kualitas roti manis dengan penambahan pati ubi kayu termodifikasi yang lebih baik dengan penambahan aroma pada roti sehingga tidak tercium aroma roti yang asam atau berbau yeast.

2. Pati ubi kayu termodifikasi dapat menjadi alternatif pengganti tepung terigu dalam pembuatan roti manis yang mampu menghasilkan rasa yang gurih namun perlu dikomersialkan lebih lanjut kepada masyarakat untuk mengurangi impor gandum yang semakin meningkat setiap tahunnya.
3. Dari segi ekonomi, pati ubi kayu termodifikasi lebih menguntungkan karena harga ubi kayu yang murah, rendemen pati yang tinggi. Oleh karena itu perlu lebih dikembangkan dalam skala yang lebih besar.