

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Pada bab IV telah dipaparkan analisis data mengenai penelitian dalam rangka menguji hipotesis pada pengaruh penggunaan ragi alami *sourdough* dengan penambahan kentang pada pembuatan roti *soft roll* terhadap kualitas mutu sensoris didapatkan hasil tidak terdapat pengaruh penggunaan ragi alami *sourdough* dengan penambahan kentang dengan penggunaan ragi instan pada pembuatan roti *soft roll* terhadap kualitas mutu sensoris, kecuali pada aspek rasa.

Maka dapat disimpulkan pertama bahwa tidak ada pengaruh pada aspek volume, warna kerak, rata pembakaran, kerak roti, karakter kulit, pori-pori, aroma, warna remah, tekstur jaringan, kualitas pengunyahan. Kedua terdapat pengaruh penggunaan ragi alami *sourdough* dengan penambahan kentang pada pembuatan roti *soft roll* terhadap aspek rasa yaitu tingkat kegurihan karena adanya rasa asam yang dipengaruhi akibat penggunaan *sourdough* dengan penambahan kentang. Semakin banyak persentase *sourdough* yang digunakan makan akan semakin berpengaruh terhadap kualitas rasa roti *soft roll*.

Waktu yang dibutuhkan pada saat tahap fermentasi awal adalah selama 3 jam dan fermentasi akhir (*proofing*) selama 90 menit. Hal ini lebih lama dibandingkan

dengan Roti *Soft Roll* yang menggunakan ragi instan karena proses kerja *sourdough* yang merupakan bahan alami sehingga butuh waktu yang lebih lama.

## 5.2 Saran

Kesimpulan dari penelitian ini berdasarkan hasil analisis data hipotesis yang diujikan pada 10 aspek menyatakan tidak terdapat pengaruh, dan pada 1 aspek teruji terdapat pengaruh, maka saran yang dapat diberikan adalah pertama untuk para industri roti dapat memproduksi roti *soft roll* penggunaan ragi alami *sourdough* dengan penambahan kentang sebanyak 20% mengingat kualitas mutu sensorisnya yang sama jika menggunakan ragi instan.

Kedua, penggunaan *sourdough* dengan penambahan kentang sebanyak 20% akan mengurangi rasa asam yang ditimbulkan dibandingkan dengan penggunaan lebih dari 20% sehingga rasa gurih dari roti *soft roll* semakin baik.

Ketiga, untuk menguatkan rasa gurih pada roti *soft roll* penggunaan *sourdough* dengan penambahan kentang pada persentase 20% dapat digunakan kualitas bahan yang lebih baik terutama pada bagian lemak, yaitu penggunaan mentega atau margarin rasa *butter*. Terakhir, bagi peneliti selanjutnya dapat melakukan penelitian yang relevan yang berkaitan dengan ragi alami *sourdough* dengan penambahan kentang.