

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Bedasarkan hasil penilaian subjektif pada penilaian organoleptik, pengaruh waktu fermentasi akhir terhadap kualitas *Japanese Milk Bread* pada aspek bentuk, warna kulit, karakteristik kulit dan rasa , nilai rata-rata tertinggi diperoleh waktu fermentasi akhir 70 menit. Sementara aspek pori dan warna remah nilai rata-rata tertinggi berada pada waktu fermentasi akhir 60 dan 70 menit. Pada aspek tekstur dan aroma nilai rata-rata tertinggi berada pada waktu fermentasi akhir 60 menit. Berdasarkan pengujian hipotesis diketahui tidak terdapat pengaruh waktu fermentasi akhir terhadap kualitas organoleptik *Japanese Milk Bread* pada semua aspek, baik aspek eksternal maupun internal.

Hasil penilaian objektif pada penilaian analisis fisik , pada uji Anova *single faktor* memperoleh hasil volume $P\text{-value}$ $(0,00) < \alpha = (0,05)$ dan dimensi tinggi $(0,01) < \alpha = (0,05)$. Maka terdapat perbedaan yang nyata pada volume dan dimensi tinggi pengaruh waktu fermentasi akhir *Japanese Milk Bread* terhadap kualitas fisik. Fermentasi akhir 70 menit menghasilkan volume terbesar dan dimensi tertinggi dengan rata-rata $151,67 \text{ cm}^3$, persentase pengembangan 279,17% dan dimensi tinggi diperoleh rata-rata 5,99 cm. Pada pengamatan pori waktu fermentasi akhir 70 menit tidak terdapat pori lebih dari 1 cm dan masih memiliki pori yang kecil serta halus.

Kesimpulan hasil penelitian ini dilihat dari hasil organoleptik dengan pengujian hipotesis menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang nyata pada

kualitas *Japanese Milk Bread* pada aspek eksternal dan internal, akan tetapi pada penilaian analisis fisik dengan uji anova *single factor* menunjukkan bahwa *Japanese Milk Bread* dengan waktu fermentasi akhir (*final proofing*) terdapat perbedaan yang nyata pada kualitas fisik dan hasil *average* tertinggi diperoleh pada fermentasi akhir 70 menit, maka waktu fermentasi akhir (*final proofing*) 70 menit direkomendasikan untuk membuat *Japanese Milk Bread*.

5.2 Saran

Peneliti hanya meneliti tentang kualitas fisik dan organoleptik *Japanese Milk Bread* terhadap pengaruh waktu fermentasi akhir (*final proofing*), maka dari itu peneliti menyarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut tentang :

1. Perbedaan suhu dan kelembapan pada lemari *proofing* (*box proofing*) pada kualitas *Japanese Milk Bread*.
2. Perbedaan suhu pemanggangan *Japanese Milk Bread*
3. Pengamatan daya simpan pada *Japanese Milk Bread*
4. Penghitungan ukuran pori *Japanese Milk Bread*