

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

6.1. Simpulan

Berdasarkan hasil formulasi dan karakterisasi roti bebas gluten yang difortifikasi dengan tepung limbah batang kembang kol dan brokoli, dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan tepung batang brokoli sebanyak 18 gram (1,88%) memperoleh skor tertinggi pada parameter penampilan visual, aroma, warna, *after taste*, dan nilai keseluruhan. Roti ini menunjukkan profil sensoris yang paling baik dan paling diterima.

6.2. Saran

1. Melakukan analisis lebih lanjut pada kandungan serat yaitu kandungan serat larut air dan serat tidak larut air.
2. Melakukan tambahan analisis tekstur terhadap adonan sebelum menjadi produk roti dengan parameter kekerasan, kekompakan, kelenturan, ketahanan.
3. Melakukan uji kuantitatif untuk kandungan fitokimia menggunakan instrumen FTIR.
4. Melakukan uji antioksidan dengan metode DPPH, FRAP, dan ABTS.