

## BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI

### 5.1 Simpulan

Pada bab sebelumnya, hasil penelitian yang telah dipaparkan, maka secara umum dapat disimpulkan bahwa penentuan formula roti *sourdough* isian pasta *purple sweet potato* diawali dengan menganalisis resep untuk memperoleh resep standar roti *sourdough*. Roti *sourdough* terdapat dua bagian yaitu *starter* dan roti, sehingga terdapat dua resep standar. Dalam resep standar, bahan yang digunakan untuk *starter* ada dua yaitu tepung terigu (60%) dan air (40%). Roti terbuat dari lima bahan yaitu tepung terigu (53,6%), *starter* (20,5%), garam (0,63%), *butter* (3,15%), dan air (22,08%).

Dari resep standar tersebut, didapatkan formula baru roti *sourdough* isian pasta *purple sweet potato*. Formula terbaik untuk *starter* yaitu tepung terigu (50%), dan air (50%). Sedangkan untuk isian, dibuat dari ubi ungu (47,5%), air (25,3%), santan (12,7%), garam (0,3%), dan susu kental (7,9%). Sedangkan untuk roti *sourdough*, dibuat dari tepung terigu (47,5%), *starter sourdough* (21,4%), garam (1%), *butter* (4%), dan air (2,4%).

Roti *sourdough* sangat disukai baik segi aroma dan rasa dan disukai dari segi warna, bentuk dan tekstur. Isian roti *sourdough* pasta *purple sweet potato* sangat disukai dari segi bentuk dan rasa, dan disukai dari segi warna, aroma, dan tekstur. Secara keseluruhan roti *sourdough* pasta *purple sweet potato* disukai baik dari segi bentuk, rasa, warna, aroma, dan tekstur. Hasil uji daya terima pada panelis tidak terlatih yang terdiri dari remaja dan dewasa menunjukkan bahwa roti *sourdough* pasta *purple sweet potato* dapat diterima.

### 5.2 Implikasi dan Rekomendasi

Berdasarkan simpulan yang telah dipaparkan, formulasi roti *sourdough* isian pasta *purple sweet potato* dapat digunakan oleh masyarakat sebagai camilan. Adapun rekomendasi untuk penelitian selanjutnya yaitu:

1. menganalisis kandungan zat gizi dengan uji laboratorium agar hasil kadungan gizi, khususnya kadar serat, lebih akurat karena penelitian ini terbatas dengan analisis kandungan gizi pada Tabel Komposisi Pangan Indonesia dan *Food Data Central* USDA menggunakan *software*.
2. mengembangkan formulasi *starter* untuk pembuatan roti *sourdough* dengan menggunakan bahan pangan lain yang mengandung serat tinggi seperti buah-buahan agar lebih banyak variasi produk *sourdough* yang tidak hanya enak, tetapi juga menyehatkan.