

BAB 6

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Konsentrasi *Distilled Monoglyceride* dan enzim *Maltogenic Amylase* yang terbaik pada pembuatan roti tawar masing-masing sebesar 0.3% dan 200 ppm. Produk terbaik masih tahan disimpan selama 14 hari, dengan kadar air sebesar 32.61%, nilai *hardness* 359.67 g, *gumminess* 429.00, *chewiness* 404.33, *cohesiveness* 0.66, total mikroba $7,5 \times 10$ cfu/g dan total kapang khamir $3,0 \times 10$ cfu/g. Nilai kadar air maupun total mikroba dan total kapang khamir produk terbaik pada penyimpanan hari ke-14 tersebut masih memenuhi standar mutu roti tawar (SNI 8371, 2018).

6.2 Saran

Pada penelitian selanjutnya, perlu dilakukan penelitian mengenai waktu proofing roti tawar dengan penambahan *Distilled Monoglycerides* dan enzim *Maltogenic Amylase*. Selain itu, diperlukan penelitian mengenai volume serta *oven spring* roti tawar dengan penambahan *Distilled Monoglycerides* dan enzim *Maltogenic Amylase*.