BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari semua penelitian yang sudah peneliti lakukan terhadap roti manis yang berbahan dasar Gula Kelapa dan Gula Tebu sebagai produk roti manis, terhadap rasa, aroma, tekstur, dan warna maka dapat disimpulkan bahwa ternyata tidak adanya perbedaan yang signifikan dari 4 aspek yang diuji dikarenakan semua jenis gula pada dasarnya memiliki rasa manis alami yang sama tapi memiliki warna yang berbeda seperti yang terlihat pada Gula Tebu dan gula merah.

Hasil penelitian menunjukan bahwa : tidaka ada perbedaan yang signifikan dari kedua jenis roti ini dari segi rasa, tekstur, aroma, dan warna. Terlihat dari hasil persentase perbandingan dari kedua jenis roti. Dari segi rasa memiliki perbandingan 7 atau 28% berbanding 7 atau 28% menyatakan sangat suka, 12 atau 48% berbanding 14 atau 56% menyatakan suka, 6 atau 24% berbanding 4 atau 16% menyatakan cukup suka. Dari segi aroma memiliki perbandingan 2 atau 8% berbanding 2 atau 8% menyatakan sangat suka, 17 atau 68% berbanding 18 atau 70% menyatakan suka, 5 atau 20% berbanding 5 atau 20% menyatakan cukup suka, dan 1 atau 4% responden menyatakan tidak suka. Dari segi tekstur memiliki perbandingan 11 atau 44% berbanding 9 atau 36 % menyatakan sangat suka, 12 atau 48% berbanding 13 atau 52% menyatakan suka, 2 atau 8% berbanding 3 atau 12% menyatakan cukup suka. Dari segi warna memiliki perbandingan 6 atau 24% berbanding 11 atau 44%

menyatakan sangat suka, 11 atau 44% berbanding 10 atau 40% menyatakan suka, dan 8 atau 32% berbanding 4 atau 16% menyatakan cukup suka

Melihat bahwa tidak begitu banyak perbandingan dari eksperimen roti manis berbahan dasar Gula Kelapa maka peneliti melakukan penelitian lagi namun dengan mengganti margarin dengan butter dan menambah Gula Kelapa untuk mendapatkan aroma yang harum dan rasa yang manis serta penambahan *improver* untuk mendapatkan tekstur yang lebih lembut dari sebelumnya. Oleh karena itu dapat diambil kesimpulan bahwa roti manis berbahan dasar Gula Kelapa tetap akan bisa dijadikan alternatif lain dalam pembuatan roti manis dan masyarakat dapat menikmati roti manis tersebut.

B. Saran

Melihat dari kesimpulan dan dari hasil penelitian yang sudah dilakukan maka bagi para pembaca dan masyarakat luas dapat mengidentifikasikan bahwa Gula Kelapa tetap bisa dijadikan alternatif dalam pembuatan roti manis sebagai pengganti Gula Tebu. Selain menggunakan Gula Tebu sebagai bahan dasar pembuatan roti perlu diingat juga agar bagi pembaca untuk mengingat Gula Kelapa juga pada dasarnya merupakan pemanis alami yang memiliki perbedaan dalam hal kandungan gizi.

Kenyataannya adalah bahwa kedua gula ini tidak memiliki perbedaan yang besar secara kandungan dan nilai gizinya. Dalam satu sendok teh gula merah terkandung karbohidrat sebanyak 3 gram, sodium 1 mg, dan kalium 10 mg, sedangkan satu sendok teh gula putih terkandung 4,2 gram

karbohidrat dan tidak mengandung natrium dan kalium. Gula merah mengandung indeks glikemik yang sedikit lebih rendah dibanding gula putih, yaitu 54. Indeks glikemik gula putih ialah 65.

DAFTAR PUSTAKA

Adjab Subagjo. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue Dan Roti*. Graha Ilmu. Yogyakarta
Jakarta: PT Rineka Cipta

Mardalis. 2008. Metode Penelitian Suatu Pendekatan Proposal.

Moerdokusumo1993. Pengawasan kualitas dan teknologi pembuatan gula diindonesia. ITB. bandung.

Notoatmodjo. 2010.*Metodologi Penelitian Kesehatan*.

Slamet sudarmadji. 1982. Bahan-bahan pemanis. Yogyakarta. Agritech.

Sugiyono, 2011. Metode Penelitian Kantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta

Sugiyono. *Statistika untuk Penelitian*. 2014. Bandung: Alfabeta Utama.

Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.

YB suhardjito, BA. 2006. Pastry dalam perhotelan. C.V ANDI OFFSET. Yogyakarta

http://www.caramedis.com/pengertian-gizi-dan-manfaatnya-bagi-tubuh-manusia/#ixzz48RcHdK58diakses25 Mei 2016 pukul 19.00

http://www.idmedis.com/2014/11/protein-definisi-fungsi-sumber-dan.htmldiakses 25 Mei 2016 pukul 19.00 WIB

Wikipedia Indonesia. Roti. (https://id.wikipedia.org/wiki/Roti diakses pada 25 Mei 2017).

Wikipedia indonesia. Roti (http://www.ryan-isra.net/kandungan-nutrisi-gula-merah-kelapa/ diakses pada 20 juli 2017)

(http://eprints.ung.ac.id/7443/5/2013-2-2-13201-811409080-bab2-20022014123107.pdf diakses pada 20 juli 2017)