

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji coba yang telah dilaksanakan untuk menyelesaikan penelitian tugas akhir mocaf dalam pembuatan *pizza dough* dapat disimpulkan bahwa :

1. Tahap pembuatan

Proses pembuatan *sourdough* mocaf yang diaplikasikan pada *pizza dough*, *baguette*, dan *toast bread* adalah menggunakan waktu feeding setiap 12 jam. Berdasarkan langkah-langkah pembuatan *sourdough* meliputi persiapan alat, penimbangan bahan, pencampuran adonan pertama, dilanjutkan dengan proses fermentasi, kemudian diberi makan (*feeding*), proses *feeding* tersebut diulangi hingga ragi alami tersebut aktif dan siap digunakan dan diaplikasikan dalam proses pembuatan *pizza dough*, *baguette*, dan *toast bread* dari proses pencampuran bahan hingga tahap penyelesaian.

2. Karakteristik produk

Hasil akhir dari *sourdough* mocaf ini memiliki aroma yang asam, warna dari hasil akhir *sourdough* mocaf ini tidak se-putih pada saat pencampuran adonan pertama, ini dikarenakan telah terjadinya proses fermentasi oleh bakteri asam laktat sehingga warna *sourdough* mocaf tersebut berubah. Setelah diaplikasikan ke dalam pembuatan *pizza dough*, *baguette*, dan *toast bread* memberikan warna yang putih pucat karena penggunaan *sourdough* yang memberikan warna putih pucat tersebut. Aroma yang terdapat pada *pizza dough*, *baguette*, dan *toast bread* setelah dicampur dengan *sourdough* mocaf memberikan aroma yang sedikit asam, karena proses fermentasi dari tepung mocaf dan air yang dipengaruhi oleh bakteri yang menjadikan *pizza dough*, *baguette*, dan *toast bread* tersebut sedikit terpengaruh oleh aroma

sourdough. Rasa pada *pizza* tidak terlalu berpengaruh dari adonan *sourdough starter* tepung mocaf, ini dikarenakan adanya penambahan *topping* diatas permukaan *pizza* yang menjadikan rasa dari *sourdough starter* tidak berpengaruh. Pada pembuatan *baguette* dan *toast bread*, rasa dari *sourdough starter* ini sedikit mempengaruhi adonan *baguette* dan *toast bread* tersebut karena pada produk ini tidak menggunakan *topping* (taburan) ataupun *feeling* (isian) yang membuat *baguette* dan *toast bread* sedikit terpengaruh oleh rasa dari *sourdough starter* tepung mocaf. Tekstur pada *pizza dough* ini memiliki pinggiran yang renyah dan sedikit berongga, dan memiliki dasar adonan yang lembut ketika dimakan. Pada pembuatan *baguette* dan *toast bread* tidak terlalu beremah seperti *pizza dough* dan memiliki rongga-rongga yang sedikit kasar daripada *baguette* dan yang terbuat dari tepung terigu.

Pengaplikasian *starter sourdough* dari tepung mocaf ini disimpulkan dari hasil yang dinyatakan bahwa *starter sourdough* dapat dimanfaatkan untuk *yeast product* yang sudah terlihat pada *pizza*, *baguette*, dan *toast bread*.

B. Saran

Berdasarkan hasil uji coba yang telah dilakukan untuk menyelesaikan penelitian tugas akhir mocaf dalam pembuatan *pizza dough* maka peneliti memberikan saran sebagai berikut :

1. Pada proses pembuatan *sourdough* mocaf sebaiknya diberi makan 2 kali sehari setiap 12 jam dengan membuang separuh adonan *starter* dan menambahkan adonan baru sebagai penambahan nutrisi pada *sourdough starter*. Pada proses ini sebaiknya dilakukan tepat waktu sesuai dengan waktu yang telah ditentukan jangan menunda atau mempercepat waktu makan (*feeding*) ini mengakibatkan adonan yang difermentasi di dalam toples menjadi berjamur. Pada penggunaan tepung mocaf yang akan dijadikan *sourdough starter* ini sebaiknya memilih tepung mocaf yang berkualitas (tidak berbau dan tidak rusak) sehingga bisa menghasilkan *sourdough* yang baik.

2. Pada proses pembuatan *pizza dough*, *baguette*, dan *toast bread* dengan menggunakan *starter sourdough* tepung mocaf harus diperhatikan setiap tahapan pembuatannya karena karakteristik tepung mocaf yang dijadikan *starter sourdough* tentunya sedikit berbeda dengan *starter* dari tepung terigu, namun *starter* tepung mocaf tersebut bisa digunakan dalam pembuatan roti. Sehingga pembuatan *starter sourdough* ini dapat dijadikan sebagai pengganti ragi instan dalam pembuatan produk roti.