

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uji coba yang telah dilakukan untuk penyelesaian penelitian Tugas Akhir, produk *toast bread* yang menggunakan *chia seed* sebagai pengganti telur:

1. Proses pembuatan yang diaplikasikan dalam pembuatan *toast bread chia seed* adalah 10 step of baking process atau 10 langkah pembuatan roti. Langkah-langkah dalam proses pengolahan meliputi *preparation, mixing first fermentation, punch down, dividing*, pembagian adonan, *reshaping, shaping, final proofing, baking* dan *cooling*. Untuk mensubstitusi telur, 1 sdm *chia seed* direndam 3 sdm air selama 15 menit hingga membentuk gel seperti telur.
2. Karakteristik akhir *toast bread chia seed* sebagai pengganti telur adalah pada segi aroma memiliki aroma khas roti, pada aspek rasa memiliki rasa yang cukup gurih, pada aspek tekstur memiliki tekstur yang lembut dan pada aspek warna memiliki warna yang cukup terang. Dari semua aspek, penggunaan *chia seed* pada pengolahan *toast bread* lebih berpengaruh pada aspek tekstur.

B. Saran

Penelitian selanjutnya dapat difokuskan pada beberapa aspek untuk memperdalam pemahaman dan penerapan penggunaan *chia seed* dalam pembuatan *toast bread*.

1. Perlu dilakukan analisis penggunaan *chia seed* dalam berbagai resep roti lain, seperti roti gandum atau roti manis untuk memahami seberapa serbaguna *chia seed* sebagai pengganti telur dalam berbagai jenis produk roti.

2. Penelitian selanjutnya diharapkan dapat melakukan uji laboratorium untuk menganalisis kandungan dari *toast bread* yang menggunakan *chia seed* sebagai pengganti telur.