

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Proses pembuatan roti mantau berbahan tepung sorgum tidaklah semudah yang dipikirkan. Hal ini setidaknya terbukti melalui sembilan percobaan yang dilakukan, yang mana pada masing-masing percobaan terdapat perlakuan resep yang berbeda-beda, yang mana hal ini didasari pemahaman tentang karakteristik tepung sorgum, yang kemudian menyebabkan proses yang lebih dari umumnya dalam pembuatan roti. Dari hasil penelitian yang telah dilaksanakan, peneliti mendapatkan pengetahuan bahwa tepung sorgum tidak dapat berdiri sendiri dalam substitusi tepung terigu pada pembuatan roti. Penggunaan tepung sorgum ataupun endapan tepung sorgum sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan roti, menghasilkan tekstur berpasir yang tidak dapat dihilangkan, perubahan warna yang terlihat kusam, rasa yang sepat ketika substitusi tepung terigu dengan perbandingan 50:50, meski mendapatkan aroma sorgum yang kuat. Namun dengan penggunaan susu sorgum sebagai substitusi air, tidak menghasilkan tekstur berpasir, tidak merubah warna dan rasa, tetapi kurang beraroma sorgum. Dengan demikian, dari hasil penelitian yang telah dilakukan beberapa teknik, diawali dengan penggunaan tepung sorgum, endapan tepung sorgum, dan susu sorgum, disimpulkan bahwa, roti mantau dapat dibuat tidak hanya dengan satu teknik.

B. Saran

Dari hasil pengamatan selama proses penelitian, hal yang harus diperhatikan adalah persoalan waktu. Waktu dalam penelitian, terutama pada pembuatan roti mantau adalah hal wajib diperhatikan, berkenaan dengan persiapan bahan-bahan, alat, dan waktu pengolahan. Hal ini disebabkan roti mantau dapat menghasilkan tekstur yang keriput pada permukaan luarnya ketika *over proffing* akibat ketidak-tepatan waktu.