BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil analisa dan pengamatan yang diperoleh dari bahan tepung bekatul sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan produk *Rice Bran Fried Coconut Roll Bread* dapat disimpulkan:

1. Resep yang tepat untuk pembuatan *Rice Bran Fried Coconut Roll Bread* menggunakan tepung bekatul sebanyak 10% dari jumlah tepung terigu protein tinggi tepung terigu dengan metode pemanggangan (*baking).*
2. Tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk *Rice Bran Fried Coconut Roll Bread* oleh panelis semi terlatih dengan skor rerata 3,35 yang termasuk kategori disukai dan pada saat pameran diperoleh skor rerata 3,70 yang termasuk kategori sangat disukai.
3. Informasi nilai gizi produk *Rice Bran Fried Coconut Roll Bread* mengandung protein 8 g (13%), lemak 18 g (26%), karbohidrat 38 g (12%), dan energi total 341 kal/100g berdasarkan kebutuhan energi 2.150 Kal.

B. Saran

1. Teknik penggulungan roti pada pembuatan *Rice Bran Fried Coconut Roll Bread* harus diperhatikan dengan baik agar tidak terjadi kegagalan dengan cara memegang kedua sisinya saat menggulung dan jangan terlalu menekan roti karena akan membuat permukaan roti mudah pecah.
2. Pada pembuatan serundeng kelapa, pastikan menggunakan kelapa yang tidak terlalu muda karena akan menghasilkan serundeng yang basah dan lembek, namun juga jangan menggunakan kelapa yang terlalu tua karena tekstur yang dihasilkan terlalu keras dan kering.
3. Pengemasan produk *Rice Bran Fried Coconut Roll Bread* harus diperhatikan agar terlihat lebih menarik dan daya simpannya lebih lama. Roti dapat dikemas dengan plastik terlebih dahulu dan dialasi *cup cases* sebelum dimasukkan ke dalam kotak atau kemasan kardus roti agar lebih nyaman saat memakannya.