

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan perbandingan kualitas sensori antara roti yang menggunakan levain (ragi alami) dan ragi instan sebagai bahan pengembang. Dari uji organoleptik terhadap responden yang berdomisili di Surabaya, ditemukan bahwa roti dengan ragi instan lebih disukai secara keseluruhan, terutama dalam aspek rasa dan tekstur, sedangkan roti dengan levain lebih unggul dalam aspek aroma. Hasil uji statistik (T-test) menunjukkan adanya perbedaan signifikan antara kedua jenis roti dari segi sensori, yang memperkuat bahwa preferensi konsumen cenderung berpihak pada roti berbahan dasar ragi instan. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa roti ragi instan lebih diterima oleh konsumen, khususnya untuk konsumsi sehari-hari, sementara roti levain tetap memiliki potensi sebagai pilihan alternatif yang unggul dalam aroma dan menawarkan manfaat kesehatan.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang menunjukkan bahwa roti berbahan dasar ragi instan lebih diminati oleh konsumen dari segi rasa dan tekstur, disarankan bagi pelaku industri *bakery* untuk tetap mengutamakan penggunaan ragi instan dalam produksi massal guna memenuhi selera pasar. Namun, mengingat keunggulan levain dari segi aroma dan manfaat kesehatannya, produsen juga perlu mempertimbangkan pengembangan varian roti berbasis levain sebagai alternatif premium yang ditujukan bagi segmen konsumen yang lebih sadar akan kesehatan. Untuk penelitian selanjutnya, disarankan melibatkan lebih banyak responden, wilayah yang lebih luas, serta menambahkan analisis nilai gizi, daya simpan, dan respon terhadap label produk guna memperoleh hasil yang lebih komprehensif.