

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Merujuk pada hasil uji daya terima donat kentang dengan substitusi tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau. Dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil uji daya terima terhadap donat kentang dari aspek warna, aroma dan rasa yang dilakukan oleh 30 panelis pada setiap perlakuan menunjukkan bahwa penelitian dengan nilai tertinggi adalah F1 dengan substitusi tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau (15%:13%).
2. Hasil uji daya terima terhadap donat kentang dari aspek tekstur menunjukkan dari ketiga perlakuan F1, F2 dan F3 nilai yang dihasilkan tertinggi F2 dan yang terendah F3 dalam kategori suka.
3. Proporsi tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau mempengaruhi nilai gizi energi, protein, lemak dan karbohidrat perhitungan menggunakan Tabel Komposisi Pangan(TKPI 2020). F3 memiliki nilai energi, protein, lemak dengan nilai tertinggi, serta nilai Karbohidrat tertinggi terdapat pada formula 1 (F1).

B. Saran Bagi peneliti selanjutnya

1. Diharapkan bagi peneliti selanjutnya yang ingin melakukan penelitian dengan produk yang sama agar pada saat menghancurkan kentang rebus dapat menggunakan *blender* agar hasil kentang lebih halus.
2. Diharapkan mencetak adonan menggunakan alat pencetak agar bentuk adonan lebih rapi.