

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Merujuk pada temuan yang diperoleh dan hasil penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa:

1. Daya terima dengan uji organoleptik berdasarkan warna, aroma, tekstur, dan rasa yang dilakukan oleh 30 panelis dari setiap perlakuan menunjukkan F2 yang paling banyak disukai dengan substitusi tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau (28%:18%).
2. Perhitungan nilai gizi menggunakan acuan TKPI 2020 memperlihatkan bahwa substitusi tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau mempengaruhi nilai gizi (energi, protein, lemak, karbohidrat).
 - a. Kandungan energi terbesar adalah F1 dengan substitusi tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau 30%:8% dengan nilai energi sebesar 6.306,28 kkal
 - b. kandungan protein terbesar adalah F3 dengan substitusi tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau 20%:18% dengan nilai sebesar 183,07 gram
 - c. kandungan lemak terbesar adalah F3 kandungan protein terbesar adalah F3 dengan substitusi tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau 20%:18% dengan nilai sebesar 244,36 gram
 - d. kandungan karbohidrat terbesar adalah F1 dengan substitusi tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau 30%:8% dengan nilai sebesar 927,76 gram.

B. Saran

Bagi peneliti selanjutnya

1. Diharapkan agar peneliti selanjutnya dapat mengembangkan produk donat tersebut dan sebaiknya teknik dalam pembentukan donat menggunakan cetakan donat agar bentuk donat lebih maksimal dan menarik
2. Donat ini sebaiknya diberikan langsung kepada balita *wasting*