

BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Berdasarkan uji organoleptik formulasi yang paling disukai panelis terdapat pada perlakuan A dengan substitusi tepung labu kuning 5%.
2. Substitusi tepung mocaf dengan tepung labu kuning berpengaruh nyata terhadap daya kembang dengan rata-rata antara 4,3% – 20,16%, kadar lemak berkisar antara 21,34% - 27,81%, dan kadar air berkisar antara 16,50% - 21,83% terhadap donat.
3. Berdasarkan uji organoleptik Produk yang paling disukai adalah perlakuan A dengan substitusi tepung mocaf 95% dan tepung labu kuning 5%. Rata-rata penerimaan panelis terhadap (warna 3,96), (aroma 4), (rasa 4,2), dan (tekstur 3,24).
4. BEP berdasarkan unit pada donat adalah 1.379 unit sedangkan BEP berdasarkan rupiah adalah Rp 5.510.000.

5.2 Saran

1. Peneliti menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk menggunakan tepung labu kuning dengan konsentrasi 5% pada pembuatan donat.
2. Disarankan menggunakan labu kuning yang masih mengkal (tidak terlalu masak) untuk memudahkan proses pengeringan.