

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Dari data yang didapatkan dan pembahasan dalam penelitian ini dapat ditarik beberapa kesimpulan diantaranya adalah :

1. Perbandingan substitusi tepung terigu dengan tepung talas berpengaruh terhadap kadar abu, kadar lemak, kadar beta karoten, serat kasar, Warna ( $L^*$ ), Daya pengembang, fisik tektur, dan uji kesukaan organoleptik berpengaruh terhadap aroma, tekstur dan rasa akan tetapi tidak berpengaruh terhadap Warna ( $a^*$ ) serta ( $b^*$ ), uji kesukaan warna.
2. Penambahan substitusi margarin dengan RPO berpengaruh terhadap kadar lemak, kadar betakarotin, daya pengembang, tekstur fisik, dan uji kesukaan organoleptik berpengaruh terhadap aroma, tekstur dan rasa akan tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar abu, serat kasar, warna ( $L,a,b$ ) dan uji kesukaan warna.
3. Berdasarkan uji kesukaan organoleptik keseluruhan, dapat diketahui bahwa produk donat yang paling disukai adalah dengan perbandingan 10% substitusi tepung terigu dengan tepung talas dan 20% substitusi margarin dengan RPO (A1B1) dengan hasil kesukaan 5,60 (sangat suka) yang memiliki kadar beta karoten 167,32 ppm dan kadar serat 4,06%.

### B. Saran

Untuk menggunakan tepung lain yang lebih mudah untuk didapatkan selain tepung talas dan juga supaya produk yang dihasilkan bisa menjadi pembanding dengan penelitian sebelumnya.