

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari data yang didapat dari hasil pembahasan dalam penelitian ini, dapat ditarik beberapa kesimpulan, diantaranya:

1. Jenis tepung Substitusi (tepung ubi ungu, tepung wortel, dan tepung kentang) berpengaruh nyata terhadap kadar abu, kadar lemak, kadar karbohidrat, uji kesukaan warna,
2. Presentase penambahan tepung umbi (tepung ubi ungu, tepung wortel, dan tepung kentang) berpengaruh nyata terhadap kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan kadar lemak
3. Berdasarkan uji kesukaan organoleptic donat keseluruhan, dapat diketahui bahwa donat yang paling disukai adalah jenis tepung ubi ungu 30% (A1B3)

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan saran untuk penelitian selanjutnya perlu dilakukan uji ketahanan dan pembuatan kemasan terhadap donat untuk meningkatkan mutu donat.