

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat di simpulkan sebagai berikut:

1. Daya terima donat kentang dengan penambahan tempe dan wortel berdasarkan penilaian rasa panelis lebih menyukai donat perlakuan kedua (P2) dengan perbandingan tepung kentang 40%, tepung terigu 30%, tempe 10% dan wortel 20% yang memiliki skor tertinggi yaitu 86 (95.5%) dengan kriteria sangat suka. Sedangkan pada P1 memiliki skor terendah yaitu 70 (77.7%) dengan kriteria sangat suka dan berdasarkan hasil uji beda diketahui bahwa ada perbedaan daya terima rasa di antara 2 perlakuan berbeda.
2. Berdasarkan penilaian warna donat kentang dengan penambahan tempe dan wortel panelis lebih menyukai donat perlakuan kedua (P2) dengan perbandingan tepung kentang 40%, tepung terigu 30%, tempe 10% dan wortel 20% yang memiliki skor tertinggi yaitu 87 (96.6%) dengan kriteria sangat suka. Sedangkan pada P1 memiliki skor terendah yaitu 67 (74.4%) dengan kriteria suka dan berdasarkan hasil uji beda diketahui bahwa ada perbedaan daya terima rasa di antara 2 perlakuan berbeda.
3. Dari segi tekstur donat kentang dengan penambahan tempe dan wortel terdapat perbedaan daya terima namun pada hasil uji beda yang dilakukan tidak ada perbedaan daya terima panelis, artinya tekstur padan donat P1 dan P2 tidak memiliki tekstur yang jauh berbeda.

4. Berdasarkan penilaian aroma donat kentang dengan penambahan tempe dan wortel panelis lebih menyukai donat perlakuan kedua (P1) dengan perbandingan tepung kentang 50%, tepung terigu 20%, tempe 20% dan wortel 10% yang memiliki skor 85 (94.4%) dengan kriteria sangat suka. Sedangkan pada P2 memiliki skor terendah yaitu 72 (80%) dengan kriteria sangat suka dan berdasarkan hasil uji beda diketahui bahwa ada perbedaan daya terima rasa di antara 2 perlakuan berbeda.
5. Berdasarkan uji laboratorium kandungan gizi donat kentang dengan penambahan tempe dan wortel yang memiliki kandungan karbohidrat tertinggi adalah P2 yaitu sebesar 56.6% dan protein tertinggi pada P2 yaitu 4.07%.

5.1. Saran

1. Masyarakat dapat memanfaatkan kentang, tempe dan wortel sebagai variasi donat dan dapat membantu mencukupi kandungan gizi yang lebih baik dari donat yang berasal gandum tersebut.
2. Sebagai referensi bacaan dalam meningkatkan pengetahuan karbohidrat dan protein donat kentang dengan penambahan tempe dan wortel.
3. Diharapkan untuk penelitian selanjutnya melakukan eksperimen menggunakan perlakuan pertama yaitu 50% tepung kentang, 20% tepung terigu, 20% tempe dan 10% wortel karena penggunaan tepung kentang yang lebih dominan dan peneliti perlu menabahi komposisi wortel yang lebih banyak untuk menghasilkan kandungan gizi baik protein maupun karbohidrat.