

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian yang dilakukan maka:

1. Kombinasi variasi lama waktu penyimpanan dan suhu penggorengan terbaik adalah D3T1 (6 hari dan 160°C) berpengaruh nyata terhadap warna (3,64), aroma (3,68), rasa (3,64), tekstur (3,8), kesukaan (3,64).
2. Kombinasi terbaik adalah D3T1 (6 hari dan 160°C)
3. Karakteristik sensori dan kimia kombinasi terbaik adalah D3T1 (6 hari dan 160°C) warna (3,64), aroma (3,68), rasa (3,64), tekstur (3,8), kesukaan (3,64) sesuai uji indeks efektivitas dan kadar air rata-rata yang diperoleh sebesar 25%. SNI 01-2000 yang mengatur standar mutu donat yang mensyaratkan kadar air maksimal 40%. Hal ini menunjukkan bahwa donat masih aman dan memenuhi standar mutu pangan.

5.2 Saran

Pada penelitian lanjutan disarankan untuk melakukan analisis kandungan gizi untuk mengetahui kualitas gizi, kadar abu, kadar lemak donat tersebut.