

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Donat yang paling disukai adalah donat dengan perlakuan pendahuluan kupas rebus dan substitusi tepung kacang merah sebesar 15%, dengan kadar protein sebesar 9,77%.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Perlakuan pendahuluan tepung kacang merah dan substitusi tepung kacang merah berpengaruh terhadap Tingkat Pengembangan Volume (TPV), kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak dan tingkat kesukaan panelis.
- b. Perlakuan pendahuluan kupas rebus dengan substitusi tepung kacang merah sebesar 15% dipilih sebagai perlakuan terbaik dengan tingkat pengembangan volume 81,75%, kadar air 16,31%, kadar abu 1,55%, kadar protein 9,77% dan kadar lemak 21,73%.

B. Saran

1. Donat substitusi tepung kacang merah dengan perlakuan pendahuluan perendaman memiliki kadar protein tinggi, namun tingkat pengembangan volume yang rendah, sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut.
2. Donat dengan substitusi tepung kacang merah sebesar 30% memiliki warna gelap dan bau langu mulai tercium, sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut.

3. Kadar serat dalam donat tepung kacang merah dapat mempengaruhi kadar lemak yang dihasilkan, sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut.