

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, analisis data, dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Donat talas dengan substitusi konsentrasi pure talas yang berbeda berpengaruh sangat nyata terhadap uji organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, penerimaan secara keseluruhan, dan uji mutu tekstur.
2. Hasil analisis subyektif terhadap donat talas yang dihasilkan yaitu tingkat warna 3,38 - 3,78 (netral-suka), aroma 3,28 - 3,37 (netral-suka), rasa 3,29 - 3,91 (netral-suka), tekstur 3,37 - 4,13 (netral-suka), tingkat penerimaan secara keseluruhan 3,44 - 3,96 (netral-suka), serta uji mutu tekstur 2,08 - 2,75 (kurang lembut - lembut).
3. Kadar air donat talas yang dihasilkan yaitu 23,20% - 28,61%, kadar karbohidrat donat talas yang dihasilkan yaitu 43,39% - 46,48%, kadar protein donat talas yang dihasilkan yaitu 10,20% - 7,12%, kadar lemak donat talas yang dihasilkan yaitu 22,54% - 15,18%, kadar abu pada donat talas yang dihasilkan yaitu 0,84% - 1,10%, dan kadar serat yang dihasilkan donat talas yaitu 2,34% - 1,44%.
4. Berdasarkan penerimaan secara keseluruhan donat talas dengan karakteristik yang paling diterima secara organoleptik yaitu pada perlakuan P4 dengan substitusi 30% tepung terigu : 70% pure talas dengan karakteristik warna, rasa, aroma, tekstur dan penerimaan secara keseluruhan. 1 Resep menghasilkan 6 biji donat talas dengan berat masing-masing 20 gram. Kandungan zat gizi pada donat talas 1 porsi (20 gram) yaitu protein 7,12 gram, lemak 15,18 gram, dan

karbohidrat 46,48 gram. Kebutuhan orang dewasa khususnya perempuan usia 19-29 tahun untuk makan sehari menurut AKG yaitu energi 2250 kkal, protein 60 gram, lemak 65 gram, dan karbohidrat 360 gram. Sehingga dalam 1 porsi donat talas hanya dapat memenuhi 2,37% dari kebutuhan protein, 4,67% dari kebutuhan lemak dan 2,58% dari kebutuhan karbohidrat untuk snack dalam sehari (AKG, 2019).

5. Donat Talas yang dihasilkan sudah memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) dengan kandungan air 28,61% dan kandungan lemak 22,54%.

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan berdasarkan penelitian ini yaitu :

1. Untuk pembuatan donat talas, talas yang digunakan masih segar, tidak lembek, tidak ada luka fisik, dan busuk. Pada proses pembuatan pure talas perlu diperhatikan yaitu mengupas kulit talas hingga bersih kemudian dicuci dengan air mengalir agar tidak ada lendir yang masih menempel dan tidak menyebabkan gatal pada kulit, kemudian kukus selama 30 menit agar talas matang merata dan mudah di hancurkan untuk pure.
2. Untuk pembuatan donat talas disarankan menggunakan substitusi 30% tepung terigu : 70% pure talas, karena dapat diterima secara keseluruhan secara organoleptik yang meliputi warna, rasa, aroma, tekstur dan mutu tekstur yang lembut.
3. Diharapkan dengan adanya produk donat talas ini agar dapat dijadikan acuan kepada masyarakat khususnya remaja putri agar mampu mengolah dan memanfaatkan bahan pangan lokal seperti talas dan mampu membuat inovasi di era globalisasi yang maju ini.