

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1Kesimpulan**

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian “Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Terhadap Karakteristik Donat yang Diperkaya Antioksidan dari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*)” adalah sebagai berikut:

1. Semakin tinggi konsentrasi tepung sukun yang disubstitusikan pada pembuatan donat maka kadar air, kadar abu, kadar karbohidrat, dan aktivitas antioksidan semakin tinggi, tetapi kadar protein, kadar lemak, dan volume pengembangan semakin rendah. Pada uji organoleptik, semakin tinggi konsentrasi tepung sukun yang disubstitusikan pada pengolahan donat, semakin menurunkan tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, tekstur, rasa, dan nilai keseluruhan donat yang dihasilkan.
2. Berdasarkan uji organoleptik, persentase substitusi tepung terigu dengan tepung sukun yang optimal adalah substitusi tepung sukun 10% (perlakuan B) dengan hasil analisis volume pengembangan 52,33%, kadar air 16,67%, kadar abu 0,98%, kadar protein 17,36%, kadar lemak 27,28%, kadar karbohidrat 37,71%, aktivitas antioksidan 10,01%, warna 3,73 (suka), aroma 3,9 (suka), tekstur 3,9 (suka), dan rasa 4,17 (sangat suka).

### **5.2 Saran**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan untuk:

1. Melakukan analisis bahan baku terlebih dahulu untuk mengetahui secara pasti kandungan bahan baku yang akan digunakan.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk penghilangan aroma dan after taste sukun yang sangat kuat dan cenderung tidak disukai konsumen.