

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Substitusi tepung terigu dengan tepung ampas kelapa memberikan berpengaruh nyata terhadap kandungan lemak, protein, dan uji organoleptik berdasarkan aspek kenampakan, serta mutu tekstur. Namun tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar serat kasar, air, dan organoleptik pada aspek aroma, rasa, hedonik tekstur, serta penilaian keseluruhan pada *churros* yang dihasilkan
2. Perlakuan terbaik dipilih berdasarkan penilaian yang berpengaruh nyata dari kadar lemak, protein, dan uji organoleptik berdasarkan aspek kenampakan, serta mutu tekstur, dan mempertimbangkan kandungan serat dan air. Perlakuan yang dipilih, yaitu substitusi tepung terigu 75% : tepung ampas kelapa 15%, memiliki kadar serat (13,53%), air (29,12%), lemak (27,80%), dan protein (6,70%), serta deskripsi *churros* berupa kenampakan (utuh, kulit kuning kecoklatan, sedikit rongga, dan isi cream kekuningan), aroma (sedikit harum spesifik jenis *pastry*), rasa (agak gurih, sedikit manis), dan tekstur (kulit luar renyah, bagian dalam lembut, sedikit berserat kelapa).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, terdapat saran yang dapat dilakukan sebagai perbaikan atau penelitian lebih lanjut, sebagai berikut:

1. Penilaian pada deskripsi pada mutu kenampakan dan tekstur sebaiknya dipisah untuk dapat lebih optimal dalam penilaian organoleptiknya, baik dari segi bentuk warna dan pori-porinya.
2. Formulasi terutama margarin yang sesuai, dan pemerasan ampas kelapa yang lebih optimal, agar nilai kadar lemaknya tidak terlalu tinggi.