

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Dari hasil penelitian yang didapat pada donat bersubstitusi mocaf dengan penambahan gum arab berpengaruh nyata terhadap tekstur donat, daya kembang dan uji organoleptik warna, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap tekstur adonan, kadar air, crumb, uji warna, uji organoleptik (aroma, rasa dan tekstur), penerimaan keseluruhan serta uji perbandingan jamak.
2. Perlakuan terbaik penambahan gum arab pada donat bersubstitusi mocaf yaitu pada perlakuan 0,9% dengan daya kembang 53,78%, tekstur donat 75,90 N dan penerimaan sensori yang baik.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diketahui bahwa, jika ingin membuat donat tersubstitusi mocaf dengan penambahan gum arab sebaiknya menggunakan perlakuan 0,9% agar diperoleh karakteristik donat yang diinginkan.