

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji deskriptif didapatkan nilai rata rata yang berbeda di setiap aspeknya. Uji deskriptif juga menunjukkan bahwa donat dengan metode *Japanese dough* memiliki nilai rata rata tertinggi dari setiap aspeknya, sehingga donat dengan metode tersebut dapat menghasilkan kualitas donat yang lebih baik.

Hasil uji hipotesis donat dengan 3 metode pembuatan berbeda berdasarkan uji Kruskal Wallis bahwa pada aspek bentuk, volume, warna kulit, karakteristik kulit, pori, warna remah, tekstur donat, aroma, dan rasa tidak menunjukkan tidak ada pengaruh donat dengan berbagai metode terhadap mutu sensoris donat, sehingga tidak dilanjutkan uji tuckey, tetapi pada aspek tingkat penyerapan minyak menunjukkan adanya pengaruh donat dengan berbagai metode terhadap mutu sensoris donat, sehingga dilanjutkan Uji Tuckey, yang menunjukkan bahwa produk donat dengan metode *Taiwanese/Boiled dough* menunjukkan daya serap minyak yang lebih banyak.

5.2 Saran

Melalui penelitian ini peneliti menyarankan untuk melakukan pengujian membandingkan hasil donat dengan jenis lemak yang berbeda (minyak padat dan minyak cair) dan mengukur daya simpan donat dengan metode *Straight Dough*, *Taiwanese/Boiled Dough* dan *Japanese Dough*.

