

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Tingkat kesukaan panelis terhadap *churros* dengan substitusi sari wortel pada warna yaitu perlakuan kontrol atau perlakuan dengan formulasi 100% air (0% sari wortel) dengan hasil rata-rata 4,30.
2. Tingkat kesukaan panelis terhadap *churros* dengan substitusi sari wortel pada aroma yaitu perlakuan 3 atau perlakuan dengan formulasi 100% sari wortel dengan hasil rata-rata 4,07.
3. Tingkat kesukaan panelis terhadap *churros* dengan substitusi sari wortel pada tekstur yaitu perlakuan 3 atau perlakuan dengan formulasi 100% sari wortel dengan hasil rata-rata 4,23.
4. Tingkat kesukaan panelis terhadap *churros* dengan substitusi sari wortel pada rasa yaitu perlakuan 2 atau perlakuan dengan formulasi 75% sari wortel dengan hasil rata-rata 4,27.
5. Berdasarkan perhitungan nilai gizi pada Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) semakin banyak substitusi sari wortel pada *churros* maka semakin banyak zat gizi yang terkandung didalamnya.

5.2 Saran

1. Untuk mengurangi kandungan lemak pada *churros* sebaiknya margarin diganti dengan menggunakan butter yang *low fat*.
2. Agar tekstur *churros* tetap renyah sebaiknya disimpan di dalam tempat tertutup.