

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Hasil dari penelitian Analisis Kandungan Protein dan Uji Tingkat Kesukaan Donat dengan Penambahan Tempe dapat disimpulkan bahwa :

1. Kandungan protein donat dengan penambahan tepung tempe per 100 gram yang paling tinggi adalah 14,57%.
2. Kandungan protein donat dengan penambahan tempe segar per 100 gram yang paling tinggi adalah 14,61%.
3. Uji tingkat kesukaan yang meliputi indikator warna, aroma, rasa, dan tekstur dapat diterima oleh panelis dengan tingkat kesukaan tertinggi yaitu pada donat dengan penambahan tempe segar pada formula 2 dengan kriteria tingkat kesukaan adalah suka.

#### **B. Saran**

##### **1. Bagi Penelitian Selanjutnya**

Pada penelitian selanjutnya, diperlukan analisis kandungan zat gizi makro secara keseluruhan dan analisis kandungan serat, sehingga dapat diketahui kandungan energi, protein, lemak, dan karbohidrat serta serat donat tempe.

## **2. Bagi Institusi Pendidikan**

Penelitian ini diharapkan menjadi tambahan informasi tentang produk donat tempe dimana penambahan tempe dapat memberikan peningkatan kandungan protein sehingga dilakukan penelitian lebih lanjut.

## **3. Bagi Masyarakat**

Donat tempe ini dapat dijadikan alternatif makanan jajanan yang digemari dan dapat dikonsumsi masyarakat sebagai makanan jajanan dengan kandungan protein yang tinggi.