

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian tingkat kesukaan dan kandungan gizi kue *churros* dapat disimpulkan bahwa :

1. Tingkat kesukaan dengan metode uji hedonik yang meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur yang dilakukan oleh panelis dengan tingkat kesukaan tertinggi yaitu pada kue *churros* formula II.
2. Kandungan protein kue *churros* yaitu 8,0 gram, untuk per sajian 60 gram mengandung 3,12 gram.
3. Kandungan serat kue *churros* yaitu 0,99 gram, untuk per sajian 60 gram mengandung 0,39 gram.
4. Kandungan kalsium kue *churros* yaitu 29,3 mg, untuk per sajian 60 gram mengandung 22,14 mg.

B. Saran

1. Bagi peneliti selanjutnya

Pada penelitian ini kue *churros* memiliki kandungan protein dan serat yang lebih tinggi. Oleh karena itu perlu dilakukannya penelitian lebih lanjut mengenai keterkaitan protein, serat dan kalsium tersebut terhadap kebutuhan sehari.

2. Bagi institusi Pendidikan

Diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai tambahan informasi bagi mahasiswa tentang produk dengan kandungan protein dan kalsium yang lebih tinggi untuk memudahkan penelitian lebih lanjut.

3. Bagi masyarakat

Kue *churros* direkomendasikan sebagai alternatif produk makanan selingan yang dapat dikonsumsi masyarakat yang memiliki kandungan protein dan serat lebih tinggi.