

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil uji organoleptik terhadap warna churros yang diformulasikan menggunakan labu kuning dan ubi jalar kuning menunjukkan tingkat kesukaan tertinggi pada perlakuan B (tepung terigu 90 g + labu kuning 30 g + ubi jalar kuning 30 g), dengan skor rata-rata sebesar 4,42.
2. Hasil uji organoleptik terhadap aroma churros yang diformulasikan menggunakan labu kuning dan ubi jalar kuning menunjukkan tingkat kesukaan tertinggi pada perlakuan B (tepung terigu 90 g + labu kuning 30 g + ubi jalar kuning 30 g), dengan skor rata-rata sebesar 4,35.
3. Hasil uji organoleptik terhadap tekstur churros yang diformulasikan menggunakan labu kuning dan ubi jalar kuning menunjukkan tingkat kesukaan tertinggi pada perlakuan A (tepung terigu 100 g + labu kuning 25 g + ubi jalar kuning 25 g), dengan skor rata-rata sebesar 4,51.
4. Hasil uji organoleptik terhadap rasa churros yang diformulasikan menggunakan labu kuning dan ubi jalar kuning menunjukkan tingkat kesukaan tertinggi pada perlakuan B (tepung terigu 90 g + labu kuning 30 g + ubi jalar kuning 30 g), dengan skor rata-rata sebesar 4,45.

B. Saran

1. Perlu dilakukan uji proksimat untuk mengetahui kandungan gizi churros perlakuan B secara lebih lengkap.
2. Penelitian lanjutan dapat mengkaji penggunaan labu kuning dan ubi jalar kuning dalam bentuk olahan lain, seperti tepung, terhadap daya terima dan nilai gizi churros.
3. Perlu dilakukan penelitian mengenai daya simpan churros dengan penambahan labu kuning dan ubi jalar kuning.
4. Penelitian selanjutnya dapat menguji efektivitas konsumsi churros formulasi terbaik sebagai makanan selingan bagi anak usia sekolah.