

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Secara keseluruhan berdasarkan uji tingkat kesukaan *churros* yang paling disukai adalah *churros* perlakuan A atau kontrol (tanpa campuran ubi jalar ungu). Diantara *churros* yang dikembangkan dengan campuran ubi jalar ungu *churros* yang paling disukai adalah *churros* perlakuan B dengan 15% campuran ubi jalar ungu.
2. Kadar air, kadar abu, dan kadar lemak *churros* perlakuan A atau kontrol memiliki kadar lebih rendah daripada *churros* perlakuan B dengan 15% campuran ubi jalar ungu. Kadar Protein dan Karbohidrat *churros* perlakuan A atau kontrol memiliki kadar lebih tinggi daripada *churros* perlakuan B dengan 15% campuran ubi jalar ungu.
3. Kadar serat pangan total pada *churros* perlakuan B dengan 15% campuran ubi jalar ungu dengan persentase (6,2537%) lebih tinggi daripada *churros* perlakuan A kontrol (tanpa campuran ubi jalar ungu) dengan persentase (4,1873%).

B. Saran

1. Pada penelitian selanjutnya sebaiknya dibuat menjadi tepung ubi jalar ungu supaya kadar air didalam produk *churros* tidak terlalu banyak sehingga tekstur menjadi lebih renyah.
2. Pada penelitian selanjutnya sebaiknya dihitung kandungan gizi dan standar porsi *churros* sebagai makanan selingan.