

BAB V

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian ini, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Sifat fisik *churros* pada keempat perlakuan menunjukkan semakin banyak pencampuran tepung daun bayam merah, maka warna *churros* yang semakin cokelat, aroma semakin langu, rasa *churros* semakin terasa bayam merah, dan tekstur *churros* semakin tidak renyah.
2. Sifat organoleptik *churros* dengan pencampuran tepung daun bayam yang paling banyak disukai dari segi warna, aroma, dan rasa adalah *churros* perlakuan P₁, sedangkan dari segi tekstur adalah *churros* perlakuan P₂. Secara keseluruhan produk yang disukai panelis adalah perlakuan P₁
3. Kandungan zat besi pada produk *churros* perlakuan P₀(4,988mg/100g), P₁(4,864mg/100g), P₂(5,066mg/100g), dan P₃ (3,220mg/100g).

B. SARAN

1. Produk *Churros* yang dapat dikembangkan adalah produk dengan pencampuran 95%:5%. Untuk menambah cita rasa, dapat disajikan dengan menambahkan gula bubuk ataupun cokelat cair sebagai *toping*.
2. Pada penelitian selanjutnya dapat dilakukan dengan memberikan variasi suhu dan lama waktu penggorengan atau dilakukan variasi cara

pengolahan produk *churros*, guna meminimalkan absorpsi zat besi yang ada di dalam produk.

3. Tepung bayam merah dapat diolah menjadi produk lain seperti kue kering agar rasa langu bayam merah berkurang.