

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Terdapat pengaruh variasi campuran pasta buah naga merah terhadap warna donat, semakin tinggi campuran pasta buah naga, warna donat akan menjadi lebih merah.
2. Terdapat pengaruh variasi campuran pasta buah naga merah terhadap rasa donat, semakin tinggi campuran pasta buah naga, rasa donat akan menjadi semakin manis.
3. Terdapat pengaruh variasi campuran pasta buah naga merah terhadap tekstur donat, semakin tinggi campuran pasta buah naga, tekstur donat akan menjadi semakin lengket.
4. Terdapat pengaruh variasi campuran pasta buah naga merah terhadap aktivitas antioksidan donat, semakin tinggi campuran pasta buah naga, rasa donat kandungan antioksidannya semakin tinggi.

#### **B. Saran**

1. Dari 3 perlakuan donat dengan campuran pasta buah naga merah, perlakuan B dengan komposisi campuran tepung terigu 95% dan pasta buah naga merah 5% dapat dikembangkan sebagai makanan selingan.
2. Untuk penelitian selanjutnya:
  - a. Variasi campuran pasta buah naga merah yang digunakan sebaiknya <5%.
  - b. Pasta buah naga merah dapat dimanfaatkan sebagai *topping*.
  - c. Pengembangan penelitian kandungan serat donat dengan variasi campuran pasta buah naga merah.
  - d. Nilai gizi dan standar porsi donat sebagai makanan selingan.