# BAB V
# PENUTUP

## A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Ada pengaruh pada sifat fisik donat dengan campuran tepung daun kelor. Sifat fisik donat dari aspek warna, aroma, rasa, tekstur yaitu semakin banyak persentase pencampuran tepung daun kelor, maka warna donat semakin hijau pekat, aroma semakin langu khas daun kelor, rasa semakin pahit dan tekstur semakin keras.
2. Ada pengaruh pada sifat organoleptik donat dengan campuran tepung daun kelor. Sifat organoleptik donat yang paling disukai oleh panelis berdasarkan warna, aroma, rasa dan tekstur adalah donat perlakuan B dengan variasi campuran tepung daun kelor 2,5%.
3. Ada pengaruh pada kadar kalsium donat dengan campuran tepung daun kelor. Semakin banyak persentase pencampuran tepung daun kelor, kadar kalsium donat yang dihasilkan semakin tinggi. Kadar kalsium pada 100 g tepung daun kelor sebesar 0,6191 %. Kadar kalsium tertinggi donat pada perlakuan D dengan campuran tepung daun kelor 7,5% yaitu sebesar 0,3150 % per 100 g donat.

## B. Saran

1. Berdasarkan hasil uji sifat fisik, sifat organoleptik, dan kadar kalsium produk donat yang dapat dikembangkan adalah produk donat perlakuan B dengan campuran tepung daun kelor 2,5%.
2. Produk donat dengan campuran tepung daun kelor 2,5% memiliki warna hijau yang kurang menarik dan aroma langu. Disarankan untuk mengonsumsi donat dengan tambahan topping.
3. Jumlah kandungan kalsium pada produk donat terbaik yang dihasilkan masih relatif rendah yaitu 0,2256 %. Diharapkan dapat dilakukan

penelitian lebih lanjut untuk dapat menghasilkan produk donat yang memiliki kandungan kalsium lebih tinggi dan dapat diterima dari aspek warna, aroma, rasa, tekstur dengan menambahkan bahan pangan lainnya.

4. Donat dengan campuran tepung daun kelor 2,5% dapat dikonsumsi sebagai kudapan sebanyak dua buah donat untuk memenuhi 15,79% kecukupan kalsium perhari .