

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Formulasi *Churros* yang paling disukai dari segi warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan adalah F2 dengan penambahan tepung bayam merah sebanyak 5%.
2. Kandungan kadar zat besi menggunakan metode AAS dari *Churros* dengan penambahan tepung bayam merah pada F2 sebesar 0,43 mg/100g. Sedangkan *Churros* tanpa penambahan tepung bayam merah pada F1 sebesar 0,35 mg/100g.
3. Kandungan energi *Churros* yang paling disukai yaitu 300,2 kkal dalam per porsi 56 gram.
4. *Food cost* pada *snack Churros* yang paling disukai yaitu Rp.13.063 dan harga jual *Churros* per porsi yaitu Rp. 8.164,3.

B. Saran

1. Jika dilakukan penelitian pengembangan, sebaiknya tidak dilakukan penambahan tepung bayam merah lebih 20% dari berat bahan karena menurunkan tingkat kesukaan panelis terhadap organoleptik produk. Dan sebaiknya menggunakan sari bayam merah agar mendapatkan warna merah alami.
2. Jika dilakukan penelitian pengembangan, sebaiknya perlu dilakukan tentang daya simpan terhadap kandungan gizi *Churros* dengan penambahan tepung bayam merah.
3. Jika dilakukan penelitian pengembangan, sebaiknya produk *Churros* sebelum dikemas dimasukkan terlebih dahulu kedalam mesin spinner agar *Churros* tetap renyah.

4. Jika dilakukan penelitian pengembangan, sebaiknya produk ditambahkan bahan pangan tinggi vitamin C untuk membantu penyerapan zat besi.