

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Simpulan

Kesimpulan dari penelitian yang telah dipaparkan oleh penulis dengan judul “Modifikasi Donat Mochi Berbasis Tepung Ketan Putih dengan Penambahan Kabocha Terhadap Daya Terima Konsumen” dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Formulasi resep yang telah dilakukan pada uji organoleptik donat mochi kabocha mendapatkan hasil bahwa formulasi yang paling disukai yaitu formulasi DMPK 1 dengan perbandingan 70% yaitu 157 gr Tepung ketan putih dan 30% yaitu 67 gr Kabocha. Maka formulasi DMPK 1 akan dijadikan acuan sebagai standar resep donat mochi kabocha dibandingkan dengan formulasi DMPK 2 dan DMPK 3. Hal ini karena formulasi DMPK 1 menghasilkan warna yang menarik, aroma yang manis, rasa yang pas, serta tampilan yang menggugah selera.
2. Donat mochi kabocha memiliki kemasan dari plastik bening yang di *seal* sehingga aman serta higienis. Label kemasan donat mochi berisi informasi mengenai logo dan nama merek, berat bersih donat yaitu 45 gr, komposisi bahan, kandungan gizi, serta media sosial sehingga konsumen dapat mengetahui informasi produk secara jelas.
3. Donat mochi kabocha dijual dengan harga Rp 5.000 per buah dengan berat 45 gr yang didapatkan dari perhitungan harga jual.
4. Donat mochi kabocha menggunakan strategi pemasaran 4P (*product, price, place, promotion*) dan STP (*segmentation, targeting, positioning*). Pemasaran produk akan dilakukan menggunakan media sosial yang sering digunakan yaitu Instagram.
5. DMPK 1 menjadi nilai tertinggi dan unggul dibandingkan dengan DMPK 2 dan 3 sehingga daya terima konsumen akan disebar pada 100 panelis konsumen yang menghasilkan jumlah skor interval sebesar 5.083 sehingga skor tersebut masuk kedalam kategori sangat diterima.

## 5.2 Saran

Berikut merupakan beberapa saran yang penulis amati dari berbagai kegiatan yang dilakukan pada penelitian ini diantaranya yaitu:

1. Donat sebaiknya dikonsumsi kurang dari 24 jam setelah produksi untuk menjaga kualitas donat
2. Gunakan kabocha dengan *grade* terbaik agar kualitas donat tetap terjaga dengan baik.
3. Lakukan uji tekstur dan gizi untuk mengetahui tekstur donat yang layak dan perhitungan gizi yang lebih akurat.
4. Proses penggorengan disarankan memperhatikan suhu yaitu sekitar 145 hingga 150 derajat sehingga donat tidak hangus atau tidak matang merata.