

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Proses yang dilakukan dalam pembuatan donat *avocado* adalah menggunakan *no time method* yang berarti mencampurkan semua bahan kecuali bahan lemak seperti alpukat. Tahapan dalam proses ini mencakup persiapan alat dan bahan, penimbangan bahan, pencampuran bahan, pemotongan dan penimbangan adonan, rounding dan penggorengan. Hasil akhir dari uji coba pertama dengan menggunakan 21gr alpukat menunjukkan bahwa donat *avocado* memiliki tekstur padat, dan kering, hal ini dikarenakan kurangnya penambahan alpukat pada adonan, warnanya terlihat seperti donat biasa, tidak terasa alpukatnya dan aromanya seperti donat pada umumnya. Pada percobaan kedua, donat *avocado* memiliki tesktur empuk dan lembut, warnanya sedikit hijau jika diperhatikan sebelum digoreng, aroma dan rasanya juga tidak terasa alpukat tetapi ternyata penambahan dengan 42gr alpukat pada percobaan ini dapat berfungsi menggantikan mentega sehingga dinilai ideal sebab menghasilkan karakteristik yang baik dari donat pada percobaan pertama.

#### **B. Saran**

Berdasarkan uji coba yang telah dilakukan dalam pembuatan donat *avocado*, peneliti memiliki saran sebagai berikut :

1. Dari pengamatan yang dilakukan peneliti selama proses penelitian ditemukan bahwa selama proses pembuatan donat *avocado* penting untuk memperhatikan menit selama proses pengadukan atau pencampuran bahan sampai kalis apabila telah melebihi batas waktu adonan tersebut gagal, bengkak dan susah dibentuk.
2. Perhatikan suhu ruangan saat proofing, suhu yang tepat untuk proofing donat adalah 27- 36 derajat celcius agar adonan dapat mengembang 2 atau 3 kali lipat dari bentuk semula, apabila suhu ruang melebihi batas adonan akan mengembang tidak stabil dan akan mempengaruhi tekstur adonan saat proses penggorengan.