

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, maka dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Tingkat perbandingan tepung labu kuning dan tepung beras berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, kadar antioksidan, kadar karotenoid. Sedangkan tidak berpengaruh nyata terhadap analisis sensori warna, aroma, rasa, dan tekstur.
2. Berdasarkan karakteristik kimia terhadap penerimaan produk kue arai pinang dipilih produk terbaik dengan perlakuan E yaitu kue arai pinang dengan perbandingan tepung labu kuning 10 gram dan tepung beras 90 gram dengan nilai kadar air 2,3%, kadar abu 1,99%, kadar lemak 24,6%, kadar protein 4,5%, kadar karbohidrat 66,8%, kadar serat kasar 3,4%, kadar antioksidan 37,0%, kadar karotenoid 4,5 mg/100g, angka lempeng total $3,2 \times 10^2$ CFU/g, dengan nilai rata-rata sensori warna yaitu 3,3 (biasa), aroma 3,3, (biasa), tekstur 4 (suka), dan rasa 3,9 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, penulis menyarankan untuk peneliti selanjutnya melakukan penelitian lebih lanjut yaitu :

1. Penelitian mengenai perlakuan perbandingan tepung labu kuning dengan tepung beras dengan penambahan tepung labu kuning yang lebih tinggi.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk menganalisis standar mutu lainnya yang belum diujikan.