

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Pencampuran tepung beras dengan tepung labu kuning berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar serat kasar, kadar total karotenoid, namun berpengaruh tidak nyata pada kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat dan aktivitas antioksidan.
2. Perlakuan kue mangkok yang disukai panelis yaitu kue mangkok perlakuan B dengan perbandingan (10% tepung labu kuning : 90% tepung beras) dengan nilai sebagai berikut: warna 3,90 (biasa), aroma 3,55 (biasa), rasa 3,75 (biasa), tekstur 3,65 (biasa). Perlakuan terbaik dari penelitian yang telah dilakukan ialah perlakuan konsentrasi tepung labu kuning 25% berdasarkan karakteristik fisik dan kimia dengan nilai rata-rata sebagai berikut: Uji Warna (Hue) menghasilkan warna *yellow* (98,75), kadar air (49,00%), kadar abu (0,78%), kadar protein (4,78%), kadar lemak (0,32%), kadar karbohidrat (46,00%), kadar serat kasar (6,75), kadar total karotenoid (85,72 μ g/g) dan aktivitas antioksidan (51,33%).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan kepada peneliti berikutnya untuk menggunakan tepung labu kuning sebagai bahan pengganti atau bahan campuran produk makanan tradisional.