

V.PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Tingkat penambahan labu kuning terhadap tepung terigu dalam pembuatan *cupcake* labu kuning nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar serat kasar dan derajat pengembangan *cupcake*.
2. *Cupcake* labu kuning penambahan 40% labu kuning (perlakuan E) merupakan produk terbaik berdasarkan uji organoleptik dengan skor nilai terhadap warna 4,20, aroma 3,95, rasa 4,05 dan tekstur 4,10.
3. Karakteristik kimia yang dihasilkan pada *cupcake* labu kuning penambahan 40% bubur labu kuning diperoleh kadar air 38,41%, kadar abu 0,59%, kadar protein 9,39%, kadar lemak 5,97%, kadar karbohidrat 47,21%, kadar serat kasar 3,23%, derajat pengembangan adonan 11,66%, kadar betakaroten 2370($\mu\text{g}/100\text{gr}$) dan angka lempeng total $3,0 \times 10^4$ koloni/gram serta mempunyai umur simpan selama 5 hari.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan sebaiknya peneliti selanjutnya mencari alternatif pengolahan labu kuning menjadi produk lain serta mencari alternatif pengemasan terhadap *cupcake* labu kuning agar dapat meningkatkan umur simpannya.