

## **BAB VI**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian, analisis data dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Kue putu ayu dengan substitusi tepung labu kuning yang berbeda berpengaruh terhadap tingkat kesukaan yang meliputi warna, tekstur, aroma, rasa, penerimaan keseluruhan serta berpengaruh pada mutu warna dan mutu tekstur.
2. Dari hasil analisis subyektif terhadap kue putu ayu yang dihasilkan yaitu tingkat kesukaan terhadap warna 2,37 -4,30 (tidak suka – suka), tekstur 3,17-3,98 (netral – suka), aroma 3,33-3,97 ( netral – suka), rasa 3,37-4,58 (netral - sangat suka), penerimaan keseluruhan 2,90-4,50 (netral- sangat suka), mutu warna 1,00-3,00 (tidak kuning – kuning), dan mutu tekstur 1,97 – 2,92 (agak keras – lembut).
3. Kadar beta karoten yang didapatkan pada kue putu ayu dengan substitusi tepung labu kuning berkisar antara 1061,80 sampai dengan 13617,31 ug/100g.
4. Kue putu ayu dengan substitusi tepung labu kuning 10% menghasilkan karakteristik mutu yang paling disukai oleh panelis baik dari segi warna, tekstur, aroma, rasa, dan penerimaan keseluruhan dengan warna kuning dan tekstur yang lembut yang mengandung kadar beta karoten sebesar 8719,48 µg/100g.

## **B. Saran**

Adapun saran yang dapat diberikan terhadap penelitian ini yaitu :

1. Untuk memperoleh karakteristik kue putu ayu yang baik sebaiknya dengan cara substitusi tepung labu kuning 10% terhadap terigu.
2. Diharapkan dengan adanya produk kue putu ayu ini bisa dijadikan acuan kepada masyarakat agar mampu mengolah dan memanfaatkan labu kuning menjadi tepung labu kuning yang bisa diolah menjadi kue putu ayu dengan kadar beta karoten yang dapat memenuhi kebutuhan vitamin A