

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, analisis data dan pembahasan yang dijabarkan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil mutu organoleptik terhadap kue lidah kucing substitusi tepung terigu dengan tepung labu kuning yang dihasilkan yaitu pada tingkat warna 3,79 – 4,23 (suka), aroma 3,91-4,29 (suka), tekstur 3,66-4,16 (suka), rasa 3,58 – 4,20 (suka), penerimaan secara keseluruhan 3,79 – 4,26 (suka), mutu warna 1,78 (kuning) – 2,82 (kuning kecoklatan), mutu tekstur 2,53 (agak renyah) – 2,81 (renyah).
2. Hasil kadar serat kasar terhadap kue lidah kucing menunjukkan adanya perbedaan yang nyata, dengan kadar serat kasar berkisar antara 0,365% - 0,467% dan hasil kadar beta karoten terhadap kue lidah kucing menunjukkan tidak adanya perbedaan yang nyata, dengan kadar beta karoten berkisar antara 7,612 - 8,403 mg/100g.
3. Kue lidah kucing dengan substitusi tepung terigu dan tepung labu kuning yang berbeda berpengaruh nyata terhadap uji organoleptik meliputi warna, aroma, tekstur, rasa, penerimaan secara keseluruhan, uji mutu warna, dan uji mutu tekstur.
4. Berdasarkan hasil penerimaan terbaik terhadap kue lidah kucing dengan substitusi tepung terigu dengan tepung labu kuning yaitu pada P3 dengan substitusi tepung terigu 80% : tepung labu kuning 20% dengan karakteristik warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan secara keseluruhan yang disukai

oleh panelis dengan kadar serat 0,3979% dan kadar beta karoten 8,321 mg/100g.

5. Berdasarkan hasil kandungan protein, lemak, karbohidrat, kadar abu, dan kadar air pada kue lidah kucing substitusi tepung terigu dengan tepung labu kuning pada penerimaan terbaik yaitu P3 (substitusi tepung terigu 80% : tepung labu kuning 20%) didapatkan kandungan protein sebesar 3,887%, lemak sebesar 30,448%, karbohidrat sebesar 56,569%, kadar abu sebesar 1,598% dan kadar air sebesar 3,279%.

B. Saran

1. Pembuatan kue lidah kucing dengan substitusi tepung terigu dan tepung labu kuning, labu kuning yang digunakan dalam keadaan segar, tidak rusak, kulit buah berwarna kekuningan dan matang. Labu kuning harus diiris dengan ketebalan yang sama dan saat penjemuran labu kuning ditata rapi tidak bertumpuk agar dapat kering secara merata.
2. Untuk pembuatan kue lidah kucing dengan substitusi tepung terigu dan tepung labu kuning disarankan menggunakan rasio tepung terigu 80% : tepung labu kuning 20%, karena dapat diterima secara keseluruhan secara organoleptik yang meliputi warna, aroma, tekstur, rasa, mutu warna dan mutu tekstur.
3. Diharapkan pada pembuatan kue lidah kucing dengan substitusi tepung terigu dan tepung labu kuning agar ditambahkan bahan pangan yang mampu meningkatkan kandungan protein dan beta karoten pada kue lidah kucing.