

## **BAB VI**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

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

1. Hasil analisis subyektif terhadap kue bantal pada substitusi beras ketan dengan labu kuning yang dihasilkan yaitu tingkat kesukaan terhadap rasa 3.23 – 3.47 (netral), warna 2.89 – 3.37 (netral), tekstur 3.32 – 3.73 (netral – suka), aroma 3.22 – 3.46 (netral), penerimaan keseluruhan 3.18 – 3.35 (netral), mutu tekstur 2.27 – 2.33 (agak lembek), Mutu rasa 2.25 – 2.32 (agak manis) dan mutu warna 2.17 – 2.40 (agak kuning).
2. Hasil objektif kue bantal pada substitusi beras ketan dengan labu kuning memiliki kadar air dengan rata-rata 47.04 – 52.42, kadar abu dengan rata – rata 0.66 – 0.93, lemak dengan rata – rata 4.41 – 5.10, karbohidrat dengan rata –rata 37.91 – 43.22, betakaroten dengan rata – rata 0.0035 - 0.0411 dan pada anlisis protein dengan rata – rata 3.81 – 4.07 mendapat hasil berpengaruh tidak nyata terhadap kue bantal
3. Kue bantal pada substitusi beras ketan dengan labu kuning 50% (P5) menghasilkan karakteristik yang disukai oleh panelis, baik dari segi rasa, warna, tekstur dan penerimaan keseluruhan. Serta dapat nilai gizi pada kue bantal sebanyak energi 125.41 kkal, protein 4.01 gram, lemak 4.68 gram dan karbohidrat 38.86 gram (dalam 1 porsi = 40 g).

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, adapun saran yang dapat diberikan terhadap penelitian ini yaitu :

1. Untuk memperoleh karakteristik kue bantal yang baik sebaiknya perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan substitusi beras ketan dengan labu kuning.
2. Diharapkan dengan adanya produk kue bantal labu kuning ini bisa dijadikan acuan kepada masyarakat agar mampu mengolah dan memanfaatkan labu kuning menjadi olahan dan sebagai pangan fungsional.