

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Suhu dan lama pengeringan berpengaruh sangat nyata terhadap karakteristik fisik (nilai b^* , kadar air dan daya serap air) serta sifat organoleptik warna dan tekstur. Tidak berpengaruh nyata pada karakteristik fisik (rendemen, nilai L^* dan a^*) serta uji jamak warna dan tekstur.
2. Interaksi antara suhu dan lama pengeringan berpengaruh sangat nyata terhadap karakteristik fisik (Kadar air)
3. Perlakuan terbaik dalam pembuatan tepung labu madu terdapat pada perlakuan suhu 70°C dengan lama 12 jam mendapatkan nilai rendemen 12,25%, kadar air 7,64%, kadar karbohidrat 66,45%, dan daya serap air 694,33% dengan tepung labu madu berwarna kuning kecoklatan dengan tekstur yang agak kasar serta dalam perbandingan jamak tepung labu madu mendapatkan hasil sama baiknya dengan kontrol.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka disarankan penelitian mengenai penyimpanan tepung labu madu agar tidak terjadi perubahan mutu yang tidak diinginkan dan agar dapat mempertahankan mutu tepung labu madu dengan lebih baik dan lebih lama.