

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Perlakuan Substitusi Tepung Terigu Dengan Puree Labu Madu Terhadap Kualitas *Muffin* berpengaruh nyata terhadap sifat fisik yaitu daya kembang, tekstur, warna (L, a,dan b), sifat kimia yaitu antioksidan, betakaroten dan kadar air. Sedangkan pada uji hedonik dan mutu hedonik berpengaruh nyata terhadap warna, tekstur (permukaan atas dan bawah), rasa dan keseluruhan, namun tidak berpengaruh nyata terhadap aroma.
2. Perlakuan terbaik yang dihasilkan pada penelitian ini adalah dengan substitusi *puree* labu madu 50% untuk nilai yang dihasilkan yaitu nilai daya kembang 53,56%, nilai kekerasan 152 N, Nilai L*54,85 a*7,27 b* 34,63 Nilai antioksidan 71,82%, Nilai betakaroten 5,79µg, Nilai kadar air 40,18, Uji hedonik warna (4,32), tekstur (4,28), aroma (4,08), rasa (4,12), penerimaan keseluruhan (4,36), uji mutu hedonik warna (4,44), tekstur permukaan atas (2,4) tesktur bagian dalam (4,04), aroma (3,72), rasa(4,16), penerimaan keseluruhan (4,32).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diketahui bahwa, jika ingin membuat *muffin* dengan substitusi *puree* labu madu sebaiknya menggunakan perlakuan 50% *puree* labu madu agar diperoleh karakteristik *muffin* yang diinginkan.