

BAB V

KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan:

1. Pembuatan *muffin* dengan tambahan tepung kedelai dan tepung labu kuning berhasil dilakukan pada empat formulasi, yaitu F0 = (tepung terigu:100%; tepung kedelai:0%; tepung labu kuning:0%), F1 = (tepung terigu:80%; tepung kedelai:15%; tepung labu kuning:5%), F2 = (tepung terigu:60%; tepung kedelai:30%; tepung labu kuning:10%), dan F3 = (tepung terigu:40%; tepung kedelai:45%; tepung labu kuning:15%).
2. Uji hedonik dan mutu hedonik menunjukkan bahwa penambahan tepung kedelai dan tepung labu kuning berpengaruh terhadap daya terima *muffin*, terutama pada aspek rasa, tekstur, dan aroma.
3. Formula *muffin* terpilih berdasarkan uji hedonik dan mutu hedonik adalah F1 (80% tepung terigu, 15% tepung kedelai, 5% tepung labu kuning) dengan tingkat kesukaan tertinggi.
4. Analisis zat gizi pada formula F1 menunjukkan kandungan energi 382 kkal/100 g, karbohidrat 42,65 g, protein 10,92 g, lemak 18,77 g, kadar air 26,60%, kadar abu 1,05%, dan serat pangan 1,90 g. Penambahan tepung kedelai dan labu kuning terbukti mampu meningkatkan nilai gizi *muffin*, ditunjukkan dengan kadar protein yang tinggi serta lemak yang tidak berlebih, sehingga *muffin* berpotensi menjadi camilan sehat untuk remaja.

5.2 Implikasi

Implikasi dari penelitian ini adalah:

1. *Muffin* berbasis tepung kedelai dan labu kuning dapat menjadi inovasi pangan lokal bergizi yang sesuai untuk remaja sebagai camilan sehat.
2. Produk ini mampu berkontribusi pada pemenuhan kebutuhan protein nabati dan serat pangan, sekaligus mengurangi ketergantungan pada tepung terigu sebagai bahan utama.
3. Hasil penelitian dapat dijadikan dasar pengembangan produk olahan pangan fungsional dengan tambahan bahan lokal untuk mendukung diversifikasi pangan dan peningkatan status gizi masyarakat.

5.3 Saran

Saran dari penelitian ini adalah:

1. Bagi peneliti selanjutnya perlu dilakukan uji ketahanan simpan dan analisis mikrobiologi untuk memastikan kualitas dan keamanan *muffin* dalam jangka waktu tertentu.
2. Pengembangan produk dapat diarahkan ke skala industri rumah tangga dengan variasi rasa dan bentuk agar lebih menarik bagi konsumen, khususnya remaja.
3. Penelitian lanjutan juga dapat membandingkan *muffin* ini dengan camilan populer lain untuk melihat potensi daya saing di pasar.