

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Formula P3 dengan substitusi 35% menjadi formula terbaik berdasarkan daya terima panelis terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur *muffin* substitusi *puree* labu kuning.
2. Kandungan gizi *muffin* substitusi 35% *puree* labu kuning diperoleh kadar karbohidrat sebesar 20,8 gram, protein sebesar 5,12 gram, lemak sebesar 17,2 gram, kadar air 38,9 gram, kadar abu 1,28 gram, dan serat kasar sebesar 16,7 gram.
3. Kandungan atau kadar betakaroten yang terdapat pada *muffin* substitusi 35% *puree* labu kuning memperoleh nilai sebesar 11,4 mg dalam 100 gram *muffin*.

5.2 Implikasi

Implikasi dari penelitian yang dilakukan, yaitu:

1. Pemilihan bahan baku pembuatan *muffin* berpengaruh terhadap daya terima panelis, dimana penambahan *puree* labu kuning yang disukai panelis adalah formula P3.
2. Penelitian yang dilakukan merupakan penelitian eksperimen terhadap produk *bakery* yaitu *muffin*, dimana hasil kandungan gizi pada *muffin*

substitusi 35% *puree* labu kuning sudah memenuhi kebutuhan zat gizi harian remaja.

3. Hasil penelitian kandungan betakaroten *muffin* substitusi 35% *puree* labu kuning dapat menambah daftar jenis bahan makanan pada Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI).

5.3 Saran

1. Disarankan untuk peneliti selanjutnya dapat menambah variasi bahan baku pada *muffin* substitusi *puree* labu kuning agar penerimaan konsumen lebih baik serta menambah kandungan zat gizi.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menganalisis kandungan gizi (kalsium dan zat besi) serta mengamati masa simpan *muffin* labu kuning.
3. Diharapkan untuk peneliti selanjutnya dapat menambahkan *puree* labu kuning sampai dengan 45% *puree* labu kuning untuk meningkatkan kadar betakaroten *muffin* labu kuning.