

V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini menguraikan mengenai : (1) Kesimpulan dan (2) Saran.

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pengaruh perbandingan bahan pengisi dengan labu kuning terhadap karakteristik *snack* labu kuning dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil penelitian pendahuluan menunjukkan bahwa jenis perlakuan blansing rebus berdasarkan penilaian panelis dengan rata-rata terbesar yaitu 3.97 yang menunjukkan tingkat kesukaan dari skala 5 memberikan kesan suka menuju suka suka sekali.
2. Hasil penelitian utama menunjukkan bahwa perbandingan bahan pengisi dengan labu kuning berpengaruh terhadap kadar air dan kadar gula reduksi, serta berpengaruh terhadap warna, kerenyahan, tekstur, dan rasa *snack* labu kuning.
3. Berdasarkan respon kimia (kadar airdan kadar gula reduksi) dan pada penelitian utama terhadap produk *snack* labu kuning maka didapat perlakuan terpilih yaitu perlakuan a8 dengan perbandingan bahan pengisi dengan labu kuning (57:23) tidak berbeda nyata dengan perlakuan a9 dengan perbandingan bahan pengisi dengan labu kuning (58:22).
4. Berdasarkan respon organoleptik terhadap atribut warna menunjukkan bahwa perlakuan terpilih adalah perlakuan a8 dengan perbandingan bahan pengisi dengan labu kuning 57:23. Respon organoleptik terhadap atribut kerenyahan menunjukkan bahwa perlakuan terpilih adalah perlakuan a7 dengan

perbandingan bahan pengisi dengan labu kuning 56:24 tidak berbeda nyata dengan perlakuan a8 dengan perbandingan bahan pengisi dengan labu kuning 57:23. Respon organoleptik terhadap atribut tekstur menunjukkan bahwa perlakuan terpilih adalah perlakuan a8 dengan perbandingan bahan pengisi dengan labu kuning 57:23. Serta respon organoleptik terhadap atribut rasa menunjukkan bahwa perlakuan terpilih adalah perlakuan a8 dengan perbandingan 57:23. Sehingga dapat disimpulkan bahwa dari 4 atribut organoleptik yang diujikan menurut tingkat kesukaan panelis bahwa perlakuan a8 merupakan perlakuan terbaik.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil pembahasan dan kesimpulan penulis mengajukan saran sebagai berikut :

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh proses pengolahan dan prediksi terhadap umur simpan produk *snack* labu kuning sehingga dapat mengetahui daya tahan produk.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut pengaruh waktu dan suhu pengeringan pada proses pembuatan *snack* labu kuning sehingga didapat waktu dan suhu pengeringan yang terbaik.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut pengaruh waktu dan suhu penggorengan supaya tidak terjadi kekosongan pada produk.