

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada persentase 100%, 75%, 50%, 35%, 25% dan 20%, peneliti menemukan bahwa semakin tinggi kandungan dari tepung labu kuning maka tekstur adonan akan semakin retak, tidak menyatu, dan sulit dibentuk. Untuk itulah peneliti melakukan penelitian lanjutan terhadap persentase yang lebih rendah yaitu 15%, 10%, dan 5% yang kemudian menjadi persentase yang digunakan sebagai uji pada penelitian ini.

Pada hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa labu kuning dapat digunakan dan dimanfaatkan sebagai bahan pengganti tepung dalam pembuatan pastel. Berdasarkan hasil dari uji hedonik yang diujikan kepada 30 orang panelis (masyarakat), produk pastel labu kuning secara keseluruhan cenderung disukai oleh para panelis. Produk pada persentase 10% penambahan tepung labu kuning menjadi kesukaan para panelis setelah produk kontrol, menurut para panelis produk tersebut sudah mencapai titik keseimbangan antara rasa dan tekstur, yaitu memiliki rasa yang seimbang dan tidak pahit, serta memiliki tekstur kerenyahan yang pas yaitu tidak keras ataupun tidak lembek.

Hasil dari pengujian organoleptik dari 5 orang panelis ahli menyatakan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan dari serangkaian produk yang diujikan dengan produk kontrol. Maka dari itu, dapat disimpulkan bahwa produk pastel labu kuning bisa dimanfaatkan dan mampu menggantikan produk pastel yang dibuat dengan tepung terigu. Dimana ditemukan bahwa dari segi warna secara keseluruhan pastel labu kuning memiliki warna coklat. Dari segi aroma, memiliki aroma yang berbau labu kuning. Dari segi tekstur, memiliki tekstur yang renyah dan pada rasa, secara keseluruhan memiliki rasa yang sudah terasa labu kuning.

5.2 Saran

Berdasarkan pada proses penelitian yang telah ditempuh, hasil uji coba, dan kesimpulan yang telah dipaparkan, maka perlu dilakukan penelitian lebih mendalam dengan meneliti menggunakan produk labu kuning lainnya seperti pasta labu kuning serta meneliti dengan membuat sendiri tepung labu kuning dari awal yang dimana diharapkan memiliki hasil yang berbeda dengan tepung labu kuning yang sudah siap pakai. Selain itu, berdasarkan masukan dari para penguji bahwa ternyata tepung labu kuning memiliki kecenderungan untuk menyerap minyak, oleh karena itu kami menyarankan adanya penyesuaian metode dengan menggunakan minyak padat atau menggunakan metode pemasakan dengan air fryer.

