

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **Kesimpulan**

1. Penambahan tepung labu kuning yang berbeda, berpengaruh terhadap karakteristik organoleptik kue lumpur yang di hasilkan.
2. Perlakuan terbaik dari penambahan tepung labu kuning dalam pembuatan kue lumpur terdapat pada perlakuan D dengan presentasi tepung labu kuning sebesar 10 gram tepung labu kuning yang menghasilkan warna (4,625) dengan kategori sangat suka, aroma (4,675) dengan kategori sangat suka, rasa (4,775) dengan kategori sangat suka, tekstur (4,688) dengan kategori sangat suka.

#### **Saran**

Terdapat salah satu perlakuan terbaik dari penambahan tepung labu kuning terhadap organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur dan tekstur paranetrometer