

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan di atas maka dapat disimpulkan bahwa karakteristik labu di kabupaten kupang dengan lima pasar yang berbeda yaitu : pasar Oekabaiti, pasar Camplong, pasar Oesao, pasar Baun, pasar Takari. Perlakuan/ pasar yang paling baik untuk menghasilkan produk olahan dalam pembuatan tepung labu kuning adalah pasar Baun dari wilayah Erbaun, Merbaun, Nekbau, Niukbaun, Soba dengan nilai rata-rata volume labu 13,554 gram, biji 52,6 gram dan tepung labu kuning 133 gram.

5.2. Saran

Dari kesimpulan diatas maka disarankan bahwa dalam pembuatan olahan tepung labu kuning dengan karakteristik terbaik, sebaiknya menggunakan labu yang dijual pada pasar Baun. Karena memiliki analisis tepung labu sangat baik dengan nilai rata-rata 133 gram.