

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai substitusi tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) dalam tepung tapioka terhadap karakteristik organoleptik dan fisik cookies, dapat disimpulkan bahwa:

1. Substitusi tepung labu kuning dalam tepung tapioka memberikan pengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap tingkat kesukaan rasa, warna, aroma, dan tekstur cookies. Hasil pengujian menggunakan Brookfield Texture Analyzer menunjukkan bahwa peningkatan substitusi tepung labu kuning cenderung meningkatkan nilai *fracturability* cookies. Sementara itu, ketebalan cookies yang dihasilkan berkisar antara 2,73–2,87 mm dan relatif seragam pada setiap perlakuan.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan hasil uji organoleptik diperoleh pada perlakuan P3, yaitu substitusi 20% tepung labu kuning dan 80% tepung tapioka, dengan nilai tingkat kesukaan rasa sebesar 4,73^a (sangat suka), warna 4,33^a (sangat suka), aroma 4,27^a (sangat suka), dan tekstur 4,40^a (sangat suka). Hasil analisis warna menggunakan metode RGB menunjukkan bahwa semakin tinggi tingkat substitusi tepung labu kuning, nilai komponen Red, Green, dan Blue semakin menurun sehingga menghasilkan warna cookies yang semakin pekat.

5.2 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap karakteristik kimia cookies, seperti kadar air, kadar protein, kadar serat, dan kandungan β -karoten untuk memperoleh informasi yang lebih lengkap mengenai mutu produk yang dihasilkan.
2. Berdasarkan hasil penelitian, penggunaan tepung labu kuning sebesar 20% dan tepung tapioka sebesar 80% direkomendasikan sebagai formulasi terbaik dalam pembuatan cookies karena menghasilkan tingkat penerimaan panelis tertinggi pada parameter rasa, warna, aroma, dan tekstur.
3. Perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan tingkat substitusi tepung labu kuning yang berbeda atau kombinasi dengan bahan pangan lokal lainnya untuk meningkatkan nilai gizi serta karakteristik sensori cookies.