

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan bahwa substitusi tepung labu kuning kepada bolu kukus berpengaruh terhadap tekstur, rasa, aroma, warna dan kesukaan. Hasil dari ketiga sampel yang telah diujikan dapat menghasilkan bahwa secara keseluruhan yang paling tidak disukai adalah sampel dengan persentase 20% lalu disusul dengan persentase 60% pada urutan kedua dan yang terakhir adalah sampel 40% yang memiliki nilai tertinggi dari semua aspek penilaian. Sampel dengan 40% Labu kuning memiliki nilai sensoris Tekstur 4,19, Aroma 4,23, Rasa 4,48, Warna 4,29 dan Kesukaan 4,58.

5.2 Saran

Dalam proses pembuatan bolu kukus tepung labu kuning ini diperlukan penelitian lebih lanjut agar mendapatkan hasil yang lebih baik, dengan mengkategorisasi umur karena perbedaan umur dapat mempengaruhi preferensi atau kesukaan tipe makanan yang disukai. Tidak hanya itu namun perbedaan gender dan jumlah panelis perlu ditingkatkan untuk menghasilkan akurasi penelitian yang lebih tinggi.