

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, sebagai berikut:

1. Aktivitas antioksidan (12,90 %) terbaik pada sub labu kuning instan dengan penambahan tepung maizena 4%
2. kadar β -karoten (43,20 ppm) terbaik pada sub labu kuning instan dengan penambahan tepung maizena 4%
3. Sifat organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur dengan tingkat kesukaan suka) terbaik pada sub labu kuning instan dengan penambahan tepung maizena 4%.
4. Kadar air sebesar 10,45 %, kadar abu 1,12 %, kadar protein 6,72%, kadar lemak sebesar 11,01%, kadar serat 16,16%, dan karbohidrat total sebesar 54,54%.

B. Saran

Untuk membuat sup labu kuning instan sebaiknya menambahkan tepung maizena sebagai bahan penstabil dengan konsentrasi maksimal 4%. Selain itu, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengembangan produk sup labu kuning seperti pengaruh jenis kemasan, lama simpan, dan perubahan kandungan gizi selama masa penyimpanan