

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0,05$) antara perlakuan konsentrasi maltodekstrin dan putih telur terhadap kadar air, kadar protein, kadar karbohidrat, rendemen, daya rehidrasi, densitas kampa, kecepatan larut, viskositas, serta uji organoleptik warna dan rasa, serta kadar abu, kadar lemak dan aroma tidak terjadi interaksi yang nyata ($p \geq 0,05$).
2. Penggunaan konsentrasi maltodekstrin 15% dan putih telur 20% formulasi A3B3 merupakan perlakuan terbaik yang menghasilkan sup krim instan tepung labu kuning dengan nilai kadar air 6,31%, kadar abu 2,96%, kadar protein 12,19%, kadar lemak 12,06%, kadar karbohidrat 73,68%, rendemen 26,08%, densitas kampa 0,61 g/mL, daya serap air 73,51%, kecepatan larut 0,50 g/s, viskositas 443,50 cP, dan uji organoleptik warna 3,75 (suka), rasa 3,15 (suka), dan aroma 3,25 (suka) serta memiliki total kalori 419,05 kkal, serat pangan 17,52 g/100g, dan kadar β -karoten sebesar 7,89 mg/100g.

B. Saran

1. Perlu dilakukan uji warna untuk menghindari potensi bias.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk memperbaiki warna, rasa, dan aroma, maupun dari segi kandungan gizi makanan bubuk.
3. Perlu dicari kemasan dan kondisi penyimpanan yang sesuai untuk menjaga kualitas dari produk terutama stabilitas β -karoten dan lama penyimpanan dari makanan bubuk.