

## **V. SIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Simpulan**

1. Formulasi tepung labu kuning dan terigu dengan perbandingan (F3) 10:90 menghasilkan roti manis terbaik dengan derajat pengembangan adonan sebesar 2,51%, skor warna 4,07 (kuning), tekstur 3,43 (agak lembut), rasa 3,50 (manis), aroma 3,00 (agak khas labu), dan penerimaan keseluruhan 3,70 (suka).
2. Hasil analisis proksimat formula F3 yaitu kadar air, abu, lemak, protein, serat kasar, dan karbohidrat sebesar 18,90%, 1,18%, 8,63%, 9,47%, 3,11%, dan 58,71%.

### **B. Saran**

Disarankan untuk dilakukan penelitian penggunaan tepung labu kuning untuk produk lain seperti crackers untuk mengurangi penggunaan terigu.