

## V. SIMPULAN DAN SARAN

### A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Suhu pengeringan 65 °C dan lama pengeringan 32 jam (T2L3) menghasilkan tepung dengan karakteristik terbaik, yaitu kadar air 12,30 %, kadar protein 8,51 %, kadar serat 10,82 %, kadar abu 6,44 %, kadar lemak 1,26 %, kadar karbohidrat 60,66 %, skor warna 2,9, skor penampakan 2,7, skor aroma 2,9, skor tekstur 3,1 dan skor penerimaan keseluruhan 2,9.
2. Hasil analisis untuk uji antioksidan tepung labu kuning T2L3 diketahui kandungan antioksidannya sebesar 638,59 ppm. Hasil tersebut lebih rendah jika dibandingkan dengan hasil penelitian uji antioksidan untuk Tepung Kulit Buah Manggis yang diperoleh Widayanti *et al.* (2009) yaitu sebesar 800 ppm.

### B. Saran

Penulis menyarankan agar dilakukan penelitian lanjutan dengan menggunakan bahan baku labu kuning pada tingkat kematangan *mature* untuk pembuatan tepung labu kuning.