



V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Penambahan labu kuning pada kue pancong berpengaruh nyata terhadap sifat kimia dan karakteristik organoleptik. Peningkatan konsentrasi labu kuning cenderung meningkatkan kadar air, kadar protein kasar dan aktivitas antioksidan, serta memengaruhi warna, aroma, tekstur, dan rasa produk. Penambahan labu kuning sebesar 50 %/bb cenderung paling disukai karena menghasilkan aroma, warna, tekstur, dan rasa yang lebih baik dari 4 perlakuan perbandingan. Perlakuan optimum menunjukkan keseimbangan antara mutu kimia dan penerimaan sensoris tertinggi. Dengan demikian, labu kuning berpotensi meningkatkan nilai gizi dan daya terima kue pancong sebagai pangan lokal.

5.2 Saran

Disarankan untuk penelitian selanjutnya mengkaji variasi konsentrasi labu kuning yang lebih luas serta menambahkan analisis kandungan gizi lain dan daya simpan produk guna memperoleh kualitas yang lebih optimal. Selain itu, penerapan pada skala industri dan analisis kelayakan usaha juga perlu dilakukan agar inovasi kue pancong berbasis labu kuning dapat dikembangkan secara komersial.