**BAB V**

**KESIMPULAN DAN SARAN**

1. **Kesimpulan**

Ada perbedaan sifat fisik Kue Boludengan variasi penambahan tepung labu kuning yang dihasilkan kecuali pada tekstur, yaitu sebagai berikut:

1. Warna kue bolu dengan penambahan tepung labu kuning yaitu semakin banyak penambahan tepung labu kuning yang ditambahkan, warna kue bolu kuning kekuningan, kuning kecoklatan, dan agak gelap.
2. Aroma kue bolu dengan penambahan tepung labu kuning yaitu semakin banyak penambahan tepung labu kuning yang ditambahkan, aroma kue bolu khas labu kuning dan dominan khas tepung labu kuning.
3. Rasa kue bolu dengan penambahan tepung labu kuning yaitu semakin banyak penambahan tepung labu kuning yang ditamnahkan rasa kue bolu khas tepung labu kuning
4. Tekstur kue bolu dengan penambahan tepung labu kuning yaitu semakin banyak penambahan tepung labu kuning yang ditambahkan tekstur kue bolu semakin keras.

Ada perbedaan sifat organoleptik kue bolu dengan variasi penambahan tepung labu kuning. Tingkat kesukaan tertinggi panelis terhadap kue bolu adalah kue bolu dengan penambahan tepung Labu kuning sebanyak 60% (12 orang panelis).

1. **Saran**
2. Bagi masyarakat

Variasi penambahan tepung labu kuning 40% dapat direkomendasikan untuk dikembangkan dengan alasan sifat fisik, sifat organoleptik bisa diterima oleh konsumen.

1. Bagi peneliti lain

Mengganti jenis tepung terigu protein sedang dengan tepung terigu protein rendah agar menghasilkan tekstur Kue bolu yang baik.

Diharapkan ada penelitian lebih lanjut mengenai kandungan gizi lainnya pada Kue bolu

dengan penambahan tepung labu kuning.