

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Penambahan *puree* labu kuning sebagai *fat mimetics* berbasis karbohidrat berpengaruh pada karakteristik fisik yaitu menurunkan tingkat kecerahan *cake* dan volume pengembangan, serta meningkatkan warna kuning dan *hardness*.
- Penambahan *puree* labu kuning sebagai *fat mimetics* berbasis karbohidrat berpengaruh pada karakteristik kimia yaitu menurunkan kadar lemak dan total kalori, serta meningkatkan kadar air, abu, karbohidrat, dan beta karoten, sedangkan kadar protein antar perlakuan tidak berbeda.
- Berdasarkan uji organoleptik dan kimia, formulasi yang paling optimal yaitu *sponge cake* dengan penambahan *puree* labu kuning matang 60%

5.2. Saran

- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai *packaging* yang dapat mempertahankan kadar beta karoten dalam *sponge cake* rendah lemak ini.
- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai *packaging* yang dapat memperpanjang umur simpan dari *sponge cake* rendah lemak karena mengandung kadar air yang cukup tinggi.

