

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Labu kuning merupakan bahan pangan yang kaya kandungan gizi dan berpotensi untuk dijadikan berbagai produk olahan, dari kelompok *bakery*, makanan instan, hingga produk *ready to eat*. Produk olahan labu kuning yang cocok dijadikan sebagai sarapan remaja diantaranya adalah sup labu kuning, bubur labu kuning, *cookies* labu kuning, *cookies* labu kuning dan *chia seeds*, roti tawar labu kuning, selai kurma labu kuning, yogurt labu kuning, *puree* labu kuning, steam cake labu kuning, dan *food bar* labu kuning.

Remaja saat ini jarang mengonsumsi labu kuning, karena seperti yang diketahui produk olahan labu kuning yang sering dijumpai di masyarakat masih sangat terbatas. Namun meski begitu masih banyak remaja yang menyukai labu kuning. Oleh karena itu, dengan mengembangkannya menjadi berbagai produk pangan olahan dapat membantu menarik minat remaja untuk mengonsumsi labu kuning. Dengan mengembangkan labu kuning menjadi beragam produk olahan dapat membantu mengurangi limbah labu kuning, meningkatkan nilai ekonomisnya, serta dapat memperpanjang umur simpannya. Remaja cenderung memilih *cookies* labu kuning sebagai menu sarapannya karena porsinya kecil, merupakan makanan yang ringan saat dimakan ketika sarapan, dan biasanya produk *cookies* memiliki rasa yang enak. *Cookies* merupakan makanan yang praktis dikonsumsi dan mudah disajikan sehingga cocok dijadikan sebagai sarapan karena dapat menghemat waktu sarapan. *Puree* dan yogurt labu kuning cenderung kurang diminati remaja karena porsinya yang terlalu besar untuk sarapan.

Saat pencarian data produk olahan pada artikel publikasi terdahulu, beberapa peneliti tidak menganalisis proksimat produk olahan labu kuning yang dikembangkannya. Oleh karena itu, sebagai saran untuk penelitian selanjutnya untuk melakukan analisis proksimat pada produk-produk olahan labu kuning sehingga dapat menjadi acuan bagi seseorang yang ingin mengolahnya kembali dan mengkonsumsinya. Dengan mengetahui analisis proksimatnya, seseorang dapat dengan mudah menyesuaikan kebutuhan kalornya.