

## **BAB V. PENUTUP**

### **Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Uji organoleptik formulasi yang paling disukai terdapat pada perlakuan D yaitu penambahan labu kuning 30% : tepung terigu dan tapioka 70%. Hasil uji organoleptik untuk warna 4 (suka), tekstur 4 (suka), rasa 3,16 (suka) dan aroma 3,92 (netral).
2. Penambahan labu kuning terhadap karakteristik stik yang dihasilkan berpengaruh nyata terhadap kadar air, analisa betakaroten, kadar abu, kadar gula, dan tidak berpengaruh nyata terhadap analisa asam lemak bebas dan kerenyahan.
3. Perhitungan BEP penambahan labu kuning pada pembuatan stik yang dihasilkan perusahaan harus menjual 15.000 bungkus produk setiap tahunnya dan penjualan tersebut harus mencapai angka Rp. 3.013.836 agar perusahaan tidak mengalami kerugian dan dapat terus beroperasi.

### **Saran**

Disarankan untuk peneliti selanjutnya mencari cara yang lebih efektif dalam pengemasan, karena pengemasan yang dilakukan dalam pembuatan Stik, membutuhkan waktu yang lama, dan juga mempengaruhi bentuk stik ketika pengemasannya, sehingga harus diganti dengan cara yang lebih efektif.