

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Umum

Bubur instan dengan perlakuan rasio labu kuning, beras IR64 dan beras hitam serta suhu pengeringan telah memenuhi syarat SNI dan disukai panelis.

2. Khusus

- a. Rasio labu kuning, beras IR64 dan beras hitam serta suhu pengeringan berpengaruh nyata terhadap sifat fisik dan tingkat kesukaan bubur instan yang dihasilkan.
- b. Bubur instan dengan perlakuan rasio labu kuning, beras IR64 dan beras hitam (75:25) serta suhu pengeringan (160°C) adalah bubur instan yang disukai panelis, yang memiliki sifat kimia kandungan kadar air 6,04%, kadar abu 2,66%, kadar protein 11,72%, kadar lemak 6,56%, kadar β -karoten 41,65%, aktivitas antioksidan 33,14%, dan total fenol 6,02 mg EAG/ g bk.

B. Saran

Perlu dilakukan pengembangan penelitian mengenai penggunaan labu kuning, beras IR64 dan beras hitam dalam pembuatan bubur instan dengan kadar air yang sesuai dengan SNI bubur instan yang telah ditetapkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1972. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Jendral Pangan dan Gizi. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Anonim. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan Republik Indonesia
- Anonim. 2010. *Sayuran Aman Konsumsi*. UPTD Balai Proteksi Tanaman Pangan dan Hortikultura. Lampung
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist. Benjamin Franklin Station, Washington
- Arivazhagan P., Thilakavathy T., Panneerselvam C. 2000. *Antioxidant Lipocate and Tissue Antioxidants In Aged Rats*. *J. Nutr. Biochem.* 11:122-127.2000.
- Armala, M. M. 2009. *Daya Antioksidan Fraksi Air Ekstrak herba Kenikir (Cosmos condatus H.B.K) dan Profil KLT, skripsi, 39*. Fakultas Farmasi Universitas Islam Indonesia, Jogjakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2014. *Statistik Penduduk Lanjut Usia*. Jakarta: BPS.
- Belitz, H.D. 2009. *Food Chemistry*. Berlin: Springer Chemists. Benjamin Franklin Station, Wahington
- Chrastil, J. 1990. *Protein-starch interactions in rice gains*. Infulence of storage on oryzenin and starch. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 38: 1804-1809.
- Darmono, Andriani, W. Kurniawati. 2007. *Pengaruh Asam Asetat dan Asam Laktat sebagai Antibakteri Terhadap Bakteri Salmonella sp. yang Diisolasi dari Karkas Ayam*. *J. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner* 2007: 930-934
- De Man, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Penerbit ITB Press. Bandung.
- Depdikbud, 1989. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Buku Satu, Jakarta: Balai Pustaka Utama
- Dianti, R.W. 2010. *Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Beras Organik* Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*: Jakarta
- Fellows, P.J. and Ellis. 1992. *Food Processing Technology: Principles and Practice*. Ellis Horwood. England. pp. 12.
- Framansyah, I. 2014. *Karakterisasi Aksesori Padi Merah dan Hitam (Oryza sativaL.)*. Skripsi. IPB. Bogor

- Hasanah, H. 2008. *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Ketan Hitam (Oryza sativa L var forma glutinosa) dan Tape Singkong (Manihot utilissima pohl)*. [Skripsi]. Universitas Islam Negeri (UIN). Malang. Hal 5.
- Hayati, 2006. *Pengaruh Jenis Asidulan Terhadap Mutu Pure Labu Kuning (Cucurbita pepo L.) Selama Penyimpanan dan Aplikasinya dalam Pembuatan Pudding*. Skripsi. IPB, Bogor.
- Henderson, S. M. dan Perry. R. L. 1982. *Agricultural Process Engineering*. New
- Hendrasty, HK 2003. *Tepung Labu Kuning*. Yogyakarta: Kanisius
- Hernani dan Raharjo, M., 2006, *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Hidayat dan Saati. 2006. *Membuat Pewarna Alami Cara Sehat dan Aman Membuat Pewarna Makanan dari Bahan Alami*. Trubus Agisarana, Surabaya.
- Histifarina. 2004. *Teknik Pengeringan Dalam Oven untu Irisan Wortel Kering Bermutu*. Jurnal Volume 14. Balai Penelitian Tanaman dan Sayuran .
- Houston, D.F. 1972. *Rice Chemistry and Technology*. Minnesota: American Association of Cereal Chemist, Inc. St. Paul. p. 537. Ilmu Offset, Surabaya.
- Imanningsih, N., D. Muchtadi, T. Wresdiyati, N.S. Palupi dan Komari. 2013. *Acidic Soaking and Steam Blanching Retain Anthocyanins and Polyphenols in Purple Dioscorea alata Flour*. J. Teknol. Dan Industri Pangan 24 (2) : 121-128
- Ketaren, S., 1985, *Pengantar Teknologi Minyak Atsiri*, Balai Pustaka, Jakarta, 21, 45-47, 142-143
- Kristamtini. 2012. *Keragaman Genetik Lima Kultvar Lokal Padi Beras Hitam Asal Yogyakarta Berdasarkan Sifat Morfologi*. ARPN Journal of Agricultural and Biological Science. Vol 7: 12.
- Kusumaningum, A. dan Winiati P.R. 2007. *Penambahan Kacang-kacangan dalam Formulasi Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Berbahan Dasar Pati Aren (Arenga pinnata (Wurmb) Merr)*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. 18 No. (2) lama ekstraksi). Jurnal Pangan dan Agoindustri. 3(3) : 928-938.
- Legowo A. 2005. *Pengaruh Blanching terhadap Sifat Sensoris dan Kadar Provitamin Tepung Labu Kuning*. Yogyakarta. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta
- Made, Astawan. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: PT Gamedia Pustaka.

- Meyer L. H. 1973. *Food Chemistry*. Affiliated East West Press PVT Ltd. New Delhi
- Mortensen, A. 2006. *Carotenoids and Other Pigment as Natural Colorant*. Pure Appl. Chem. Vol. 78, No. 8. Hlm 1477-1491.
- Narwidina, P. 2009. *Pengembangan Minuman Isotonik Antosianin Beras Hitam*
- Nugaheni, M. 2014. *Pewarna Alami Sumber dan Aplikasinya Pada Makanan dan Kesehatan*. Gaha Ilmu. Yogyakarta. Halaman 106-109
- Oki, Tomoyuki. 2002. *Polymeric Proanthocyanidins as Radical Scavenging Components in Red-Hulled Rice*. J. Agric. Food Chem, 50 (26): 861-1192.
pembuatan cookies labu kuning. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pembuatan Cookies Labu Kuning.(Skripsi). Medan.
- Perdana, D. 2003. *Dampak Penerapan ISO 9001 terhadap Peningkatan Mutu Berkesinambungan pada Proses Produksi Bubur Bayi Instan. di PT. Gizindo Prima Nusantara*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal. 12 populer. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian 31(2): 9-10. Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan Populer. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Vol 31(2): 9- 10.
- Prabowo, B. 2010. *Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Millet Kuning dan Tepung Millet Merah*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Purwanto, C. C., Dwi. I., dan Dimas, R. 2013. *Kajian sifat fisik dan kimia tepung labu kuning (Cucurbita maxima) dengan perlakuan blanching dan perendaman natrium metabisulfit (Na₂S₂O₅)*. Jurnal Teknosains Pangan. 2(2) : 121-130.
- Ranonto, Novrina. 2015. *Retensi Karoten Dalam Berbagai Produk Olahan LabuKuning (Cucurbita moschata Durch)*. Universitas Tadulako
- Respati, S. 2010. *Bahan Biomaterial Stainless Steel dan Keramik*. Jurnal. Semarang: Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim.
- Rimbawan, dan Siagian A. 2004. *Indeks Glikemia Pangan*. Penerbit Swadaya. Jakarta
- Sediaoetama, AD.1987. *Ilmu Gizi Untuk Profesi dan Mahasiswa*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Sinaga S. 2011. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dan Jenis Penstabil Dalam*
- Sinaga, S. 2010. *Pengaruh substitusi tepung terigu dan jenis penstabil dalam*
- Soekarto, S.T.,1990. *Peranan Pengemasan dalam Menunjang Pengembangan Industri,Distributor, dan Ekspor Produk Pangan di Indonesia*.Risalah

Seminar Pengemasan dan Transportasi dalam Menunjang Pengembangan Industri, Distribusi dalam Negeri dan Ekspor Pangan. Jakarta.

- Suardi, D. dan I. Ridwan. 2009. Beras hitam, Pangan Berkhasiat yang Belum
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisis untuk Bahan
- Sudartoyudo. 2000. *Budidaya Waluh*. Kanisius. Yogyakarta
- Suhono, Budi dan Tim LIPI. 2010. *Ensiklopedia Flora jilid 1*. Bogor: PT Kharisma Ilmu.
- Sunita, Almatsier. 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gamedia.
- Suprpto, Tommy. 2006. *Pengantar Teori Komunikasi*. Yogyakarta : Media Pressindo.
- Susanto, T. dan B. Suneto. 1994. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Bina Swadaya. Jakarta
- Usmiati, S., D. Setyaningsih., E. Y. Purwani., S. Yuliani. dan Maria O. G. 2005. *Karakteristik Serbuk Labu Kuning (Curcubita Moschata)*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol 16(2): 157-167
- Wahyono. 2003. *Mengolah sampah Menjadi Kompos*. Jakarta: Pusat pengkajian dan Penerapan Teknologi Lingkungan BPPT
- Wahyuni, D.T dan Widjanarko, S.B. 2015. *Pengaruh Jenis Pelarut dan Lama Ekstraksi Terhadap Ekstrak Karotenoid Labu Kuning dengan Metode Gelombang Ultrasonik*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. FTP Universitas Brawijaya. Malang. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 2 p.390-401.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gamedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi H, 2007. Antioksidan alami dan radikal bebas potensi dan aplikasinya dalam kesehatan. Yogyakarta. Kanisius. York : The AVI Publishing Company, Inc. Westport.
- Yuhernita, Juniarti. *Analisa Senyawa Metabolit Sekunder dari Ekstrak Metanol Daun Surian Yang berpotensi Sebagai Antioksidan*. Makara Sains, 2011, 15: 48-52
- Yustiyani. 2013. Formulasi Bubur Instan Sumber Protein Menggunakan Komposit Tepung Kacang Merah dan Pati Ganyong Sebagai Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI).
- Zuhra. 2008. *Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid Dari Daun Katuk (Sauropus androgonus (L) Merr.)*. Jurnal Biologi Sumatera Vol. 3, No. 1.