

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

#### **1. Kesimpulan Umum**

Secara umum dapat disimpulkan bahwa, pengolahan bubur instan campuran beras merah, labu kuning dan kacang tunggak serta variasi suhu pengeringan menghasilkan bubur instan yang telah memenuhi syarat dan disukai panelis.

#### **2. Kesimpulan Khusus**

- a. Perlakuan variasi rasio beras merah, labu kuning dan kacang tunggak serta suhu pengeringan berpengaruh terhadap sifat fisik yaitu rendemen, kapasitas penyerapan minyak, kapasitas penyerapan air, densitas kamba, rehidrasi dan warna serta tingkat kesukaan bubur instan yang dihasilkan terhadap warna, aroma, rasa, kekentalan dan keseluruhan.
- b. Bubur instan dengan perlakuan terbaik dan disukai panelis yaitu perlakuan perlakuan variasi rasio beras merah, labu kuning dan kacang tunggak 1:2:1 dengan suhu pengeringan 140°C memiliki kandungan kadar air 5,69%, kadar abu 2,34%, kadar protein 14,48%, kadar lemak 4,17%, aktivitas antioksidan 26,46%RSA, total fenol 11,52 mg EAG/g, dan kadar beta karoten 127,5 µg/g.

## **B. Saran**

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menghasilkan produk bubur instan dengan variasi rasio beras merah, labu kuning dan kacang tunggak dengan kadar air dan lemak yang sesuai dengan syarat mutu SNI bubur instan yang telah ditetapkan.