

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

#### 1. Kesimpulan umum

Bubur instan dengan variasi rasio beras IR 64, labu kuning dan tempe serta suhu pengeringan berpengaruh terhadap sifat fisik, kimia dan kesukaan panelis

#### 2. Kesimpulan khusus

- a. Perlakuan variasi rasio labu kuning dengan beras IR 64, labu kuning dan tempe serta variasi suhu pengeringan berpengaruh terhadap sifat fisik, kesukaan dan sifat kimia bubur instan
- b. Bubur instan yang paling disukai panelis adalah bubur instan dengan variasi rasio beras IR 64, labu kuning dan tempe dengan rasio 1:3:1 serta suhu pengeringan 130°C. Bubur instan yang paling disukai memiliki kadar air 7,79% b/b, kadar abu 1,45%, kadar protein 16,42%, kadar lemak 9,13%, kadar antioksidan 32,26 %RSA dan total fenol 0,91 mg EAG/g dan kadar  $\beta$ -karoten 93,50  $\mu\text{g/g}$

### **B. Saran**

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menghasilkan produk bubur instan dengan variasi beras IR 64, labu kuning dan tempe dengan kadar air yang sesuai dengan syarat mutu SNI bubur instan yang telah ditetapkan.