

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa bubur beras instan dengan penambahan tepung pandan yang disukai oleh panelis adalah variasi susu skim 7% dan sukralosa 0,20g. Hal ini didukung oleh :

1. Interaksi penambahan susu skim dan sukralosa berpengaruh nyata terhadap intensitas warna kuning, kapasitas penyerapan air, tingkat kelarutan, dan tingkat kesukaan bubur beras instan dengan penambahan tepung pandan yang dihasilkan namun tidak berpengaruh nyata terhadap densitas kamba. Semakin tinggi penambahan susu skim maka semakin besar intensitas warna kuning. Semakin tinggi penambahan susu skim dan semakin tinggi penambahan sukralosa maka penyerapan air semakin tinggi. Semakin besar penambahan susu skim maka akan semakin besar kelarutan. Densitas kamba secara individu dipengaruhi oleh penambahan susu skim dan penambahan sukralosa meskipun, tidak memiliki interaksi diantara keduanya,
2. Penambahan susu skim dan sukralosa yang paling optimal untuk bubur beras instan dengan penambahan tepung pandan adalah susu skim 7% dan sukralosa 0,20g,
3. Berdasarkan analisa fisik dan uji kesukaan produk bubur beras instan dengan penambahan tepung pandan diketahui bahwa salah satu yang terbaik adalah bubur beras instan dengan penambahan tepung pandan variasi susu skim 7% dan sukralosa 0,20 g. Dengan komposisi kimia produk terbaik

adalah kadar abu, karbohidrat, lemak, dan protein berturut – turut kadar abu 1,66%; karbohidrat 76,87%; lemak 2,75%; dan protein 8,32%.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian untuk menurunkan kadar air bubur beras dengan penambahan tepung pandan yang dihasilkan agar sesuai dengan kadar mutu bubur instan standar .