

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan umum

Formulasi bubur tepung gari yang optimal adalah bubur tepung gari dengan penambahan gula 30% dan bubuk santan 40%.

2. Kesimpulan khusus

- a. Penambahan gula dan bubuk santan berpengaruh nyata terhadap sifat fisik, sifat kimia dan tingkat kesukaan bubur tepung gari. Semakin banyak penambahan gula dan bubuk santan maka nilai warna, densitas kamba, WAI, dan kadar air menurun, sedangkan nilai *cooking time* dan WSI meningkat.
- b. Bubur tepung gari terbaik mengandung kadar air 5,02%, kadar abu 2,99%, protein 1,79%, karbohidrat 78,00%, dan gula total 7,89% dengan intensitas warna merah 0,58; intensitas warna kuning 1,98; densitas kamba 0,66 g/ml; *cooking time* 59,06 detik; WAI 240,68%; dan WSI 46,38%.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang penambahan protein pada bubur tepung gari agar sesuai dengan SNI MP-ASI.