

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

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

Bubur instan dengan perlakuan variasi campuran jenis beras dan labu kuning serta suhu pengeringan sebagian telah memenuhi syarat dan disukai panelis.

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

- a. Penambahan labu kuning dengan beras IR 64 dan beras merah dan juga suhu pengeringan berpengaruh terhadap sifat fisik dan tingkat kesukaan bubur instan
- b. Bubur instan dengan perlakuan terbaik menurut panelis yaitu perlakuan perlakuan variasi campuran jenis beras dan labu kuning 75:25 dan suhu pengeringan 150°C memiliki kandungan kadar air 8,76% b/b, kadar abu 2,90%, kadar protein 13,46%, kadar lemak 0,52%, kadar beta karoten 94,64 µg/g, antioksidan 18,53% dan total fenol 9,80 mg EAG/g sehingga bubur instan yang dihasilkan komposisi kimia sebagian besar memenuhi persyaratan.

#### **3. Saran**

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menghasilkan produk bubur instan dengan variasi jenis beras dan penambahan labu kuning dengan kadar air dan lemak yang sesuai dengan syarat mutu SNI bubur instan yang telah ditetapkan.