

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Bubur instan dengan variasi campuran beras IR 64 dan labu kuning serta suhu pengeringan sebagian telah memenuhi syarat dan disukai panelis serta mengandung antioksidan walaupun tingkat kerusakannya masih cukup tinggi.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Variasi campuran beras IR 64 dan labu kuning serta suhu pengeringan berpengaruh terhadap sifat fisik bubur instan yang dihasilkan yaitu rendemen, warna, densitas kamba, rehidrasi, kapasitas penyerapan air dan kapasitas penyerapan minyak dan tingkat kesukaan bubur instan yang dihasilkan terhadap warna, aroma, rasa, kekentalan dan keseluruhan.
- b. Bubur instan dengan perlakuan terbaik dan disukai panelis adalah bubur instan dengan variasi campuran beras IR 64 dan labu kuning 50%:50% serta suhu pengeringan 160°C yang memiliki sifat kimia kandungan kadar air 8,48%, kadar abu 0,09%, kadar protein 11,35%, kadar lemak 0,93%, kadar beta karoten 36,22 µg/g, aktivitas antioksidan 11,50%RSA dan kadar total fenol 9,33 mg EAG/g, sehingga sebagian hasil analisis yang dilakukan telah sesuai dengan standar bubur instan yang dipersyaratkan (SNI).

B. Saran

Bubur instan yang dihasilkan memiliki tingkat kerusakan antioksidan masih tinggi, kadar air dan lemak masih rendah sehingga perlu dilakukan pengembangan penelitian mengenai penggunaan labu kuning dan beras IR 64 dalam pengolahan bubur instan dengan metode pengeringan oven agar dapat menghasilkan produk bubur instan yang memiliki kandungan antioksidan tinggi, kadar air dan lemak yang sesuai dengan SNI bubur instan yang telah ditetapkan.