

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa :

1. Tingkat konsentrasi penambahan tepung pandan yang disukai panelis adalah penambahan 3% tepung pandan dengan skor nilai 2,60.
2. Bubur instan dengan penambahan tepung pandan (Konsentrasi 1%, 3%, dan 5%) berpengaruh nyata terhadap:
 - a. Sifat fisik. Semakin banyak penambahan tepung pandan semakin rendah nilainya pada indeks penyerapan air dan daya rehidrasi, serta semakin tinggi pada indeks kelarutan air.
 - b. Sifat kimia. Semakin banyak penambahan tepung pandan semakin rendah nilainya pada kadar air dan flavonoid, serta semakin tinggi pada total fenol.
3. Bubur instan dengan penambahan tepung pandan 3% merupakan bubur instan terbaik dengan karakteristik indeks penyerapan air (IPA) $657,40 \pm 27,71$ % bk, indeks kelarutan air (IKA) $22,28 \pm 1,18$ % bk, daya rehidrasi $4,70 \pm 0,29$ g/ml, kadar air $6,66 \pm 0,24$ % bb dan $7,13 \pm 0,28$ % bk, total fenol $7,18 \pm 0,42$ mg GAE/g bk, flavonoid $0,83 \pm 0,07$ mg EK/g bk, dan tingkat kesukaan paling disukai panelis.

B. Saran

Berdasarkan penelitian pembuatan bubur instan dengan penambahan tepung pandan (konsentrasi 1%, 3% dan 5%) yang telah dilakukan dengan pencampuran basah memerlukan pemanasan atau pengeringan tepung kembali yang dapat mempengaruhi sifat fisik dan kimia bubur instan yang dihasilkan, untuk mengetahui pengaruh terhadap sifat fisik dan kimia apabila dilakukan pencampuran kering perlu dilakukan penelitian lebih lanjut