

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan umum

Pengolahan bubur instan campuran beras merah, labu kuning dan tempe serta variasi suhu pengeringan menghasilkan bubur instan yang telah memenuhi syarat, tetapi kurang disukai panelis.

2. Kesimpulan khusus

Rasio beras merah, labu kuning dan tempe serta suhu pengeringan berpengaruh terhadap sifat fisik dan kimia bubur instan, seperti penurunan intensitas warna dan penurunan nilai rendemen bubur instan.

Rasio campuran beras merah, labu kuning dan tempe 1:1:1 dan suhu pengeringan 150°C menghasilkan bubur instan terbaik menurut panelis yang memiliki kadar ar 4,91%, kadar abu 0,02%, protein 12,35%, lemak 13,73%, aktivitas antioksidan 26,61%RSA, β - katoten 102,00 $\mu\text{g/g}$, dan total fenol 11,71 mg EAG/g.

B. Saran

Bubur instan campuran beras merah, labu kuning dan tempe menghasilkan kadar air dan karbohidrat yang belum memenuhi standar sesuai yang dipersyaratkan, sehingga diperlukan penelitian lebih lanjut dengan kadar air dan formulasi bahan yang tepat untuk menghasilkan bubur instan yang memenuhi syarat.