

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Kesimpulan Umum

Perlakuan campuran labu kuning dan beras hitam yang diberikan menghasilkan bubur instan dengan sifat fisik, kimia yang memenuhi syarat dan secara organoleptik disukai panelis (sampel terbaik)

2. Kesimpulan Khusus

- a. Campuran labu kuning dan beras hitam serta suhu pengeringan memberikan pengaruh terhadap beberapa parameter yang dianalisa, sifat fisik (densitas kamba, warna, rehidrasi, rendemen, daya serap air, daya serap minyak), kimia (kadar air, kadar abu, protein, lemak, aktivitas antioksidan, β -karoten, fenol, karbohidrat *by difference*) dan tingkat kesukaan panelis terhadap bubur instan dengan beberapa atribut yang diuji (warna, aroma, rasa, kekentalan, keseluruhan).
- b. Bubur instan yang paling disukai panelis (sampel terbaik) adalah bubur instan pada suhu pengeringan 150°C dengan campuran labu kuning dan beras hitam 75:25. Sifat kimia bubur instan yang dihasilkan memiliki komposisi kimia kadar air 2,61%, kadar abu 3,09%, protein 14,08%, lemak 5,52%, beta karoten 584,51 $\mu\text{g/g}$, aktivitas antioksidan 50,48 %RSA, fenol 2873,61 mg GAE/g dan karbohidrat *by difference* 74,3%. Sebagian besar nilai komposisi kimia yang dihasilkan telah memenuhi syarat mutu SNI MP-ASI Bubur instan.

B. Saran

Dapat dilakukan penelitian lanjutan dengan memberikan perlakuan bahan tambahan pangan yang dapat mempengaruhi tingkat kesukaan panelis terhadap bubur instan yang dihasilkan.

