

## **. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

#### 1. Kesimpulan umum

Berdasarkan hasil penelitian cara penyeduhan bubur beras instan yang ditambah tepung daun pandan dengan penambahan sukralosa dan susu skim menghasilkan bubur beras yang disukai panelis.

#### 2. Kesimpulan khusus

- a. Suhu penyeduhan 80°C dan rasio penambahan bubur beras instan dengan air penyeduh 12,5 g/75 ml air menghasilkan bubur beras yang disukai oleh panelis.
- b. Penambahan sukralosa dan susu skim berpengaruh nyata terhadap daya rehidrasi, waktu rehidrasi, dan tingkat kesukaan.
- c. Penambahan sukralosa 0,20 g dan susu skim 9% menghasilkan bubur beras yang disukai oleh panelis dengan daya rehidrasi 5,45 ml/g dan waktu rehidrasi 2,39 menit. Bubur beras instan tersebut mengandung air 8,34% bb, abu 1,66% bb, protein 9,88% bb, lemak 2,74% bb, dan karbohidrat by difference 77,38% bb.

### **B. Saran**

Berdasarkan analisis proksimat bubur beras instan yang ditambah tepung daun pandan belum memenuhi SNI No.01-7111.1-2005 pada pengujian kadar lemak sehingga perlu diteliti lebih lanjut.

