

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

a. Kesimpulan Umum :

Berdasarkan hasil penelitian bubur beras instan yang diperkaya tepung pandan (BBTP) dengan variasi konsentrasi susu skim dan sukralosa dihasilkan produk yang memenuhi syarat SNI MP-ASI Bubuk Instan nomor 01-7111.1-2005.

b. Kesimpulan Khusus :

a) Semakin tinggi konsentrasi susu skim dan sukralosa akan meningkatkan kadar air, gula total, gula reduksi, total fenol dan flavonoid namun akan menurunkan kadar pati dalam produk BBTP.

b) Konsentrasi susu skim 9% dan sukralosa 0,20g/ 100g mempunyai komposisi kimia yang komposisi kimianya telah mendekati SNI MP-ASI Bubuk Instan nomor 01-7111.1-2005 dengan karakteristik kadar air 7,97% bb, abu 1,66% bb; protein 9,60% bb; lemak 2,75% bb; karbohidrat *by difference* 76,44% bk, gula total 13,66% bk, gula reduksi 4,36% bk, total fenol 7,32 mg GAE/g bk, dan flavonoid 0,48 mg EK/g bk.

B. SARAN

Perlu dilakukan penelitian untuk menurunkan kadar air dan meningkatkan kadar lemak BBTP yang dihasilkan agar sesuai dengan syarat mutu SNI MP-ASI Bubuk Instan nomor 01-7111.1-2005.