

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan umum

Bubur tepung gari yang optimal dan disukai panelis dapat dibuat dengan campuran tepung gari dan tepung ubi jalar oranye pada proporsi tertentu.

2. Kesimpulan khusus

- a. Proporsi tepung ubi jalar oranye serta lama penyangraian berpengaruh nyata terhadap sifat fisik, sifat kimia dan tingkat kesukaan bubur tepung gari. Semakin banyak proporsi tepung ubi jalar oranye maka nilai warna, densitas kamba, WAI, WSI dan kadar air semakin meningkat. Semakin lama penyangraian tepung gari maka nilai warna, WAI, WSI semakin meningkat sedangkan nilai densitas kamba dan kadar air semakin menurun.
- b. Bubur tepung gari terbaik dengan proporsi tepung ubi jalar oranye 50% serta lama penyangraian 45 menit dengan karakteristik kadar air 5,25%, protein 2,16%, kadar abu 2,96%, lemak 10,92%, karbohidrat 78,71%, dan gula total 7,69%.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang penambahan protein pada bubur tepung gari agar sesuai dengan SNI MP-ASI.