

BAB 7

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini antara lain:

1. Bubur bayi instan dari tepung beras merah dan bubur bayi instan dari pati ganyong (*Canna edulis* Kerr.) dan tepung tempe kedelai memiliki kandungan protein antara 5,13–11,40%, kandungan lemak antara 14,23–22,67%, dan kandungan karbohidrat pada antara 55,52–71,96%.
2. Bubur bayi instan dari tepung beras merah dan bubur bayi instan dari pati ganyong (*Canna edulis* Kerr.) dan tepung tempe kedelai memiliki mutu organoleptik yang baik
3. Bubur bayi instan dari tepung beras merah dan bubur bayi instan dari pati ganyong (*Canna edulis* Kerr.) dan tepung tempe kedelai memiliki kandungan air antara 7,02–9,54%.
4. Terdapat perbedaan yang signifikan terhadap kandungan zat gizi makro (karbohidrat, protein, lemak) pada bubur bayi instan dari tepung beras merah dan bubur bayi instan dari pati ganyong (*Canna edulis* Kerr.) dan tepung tempe kedelai dengan berbagai perlakuan
5. Terdapat perbedaan yang signifikan terhadap mutu organoleptik tekstur, warna, dan rasa pada bubur bayi instan dari tepung beras merah dan bubur bayi instan dari pati ganyong (*Canna edulis* Kerr.) dan tepung tempe kedelai dengan berbagai perlakuan. Namun, tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap mutu organoleptik aroma pada bubur bayi instan dari tepung beras merah dan bubur bayi instan dari pati

ganyong (*Canna edulis* Kerr.) dan tepung tempe kedelai dengan berbagai perlakuan.

6. Terdapat perbedaan yang signifikan terhadap kandungan air pada bubur bayi instan dari tepung beras merah dan bubur bayi instan dari pati ganyong (*Canna edulis* Kerr.) dan tepung tempe kedelai dengan berbagai perlakuan
7. Dilihat dari segi kandungan gizi maupun mutu organoleptiknya, perlakuan terbaik adalah perlakuan dengan komposisi pati ganyong 15% dan tepung tempe kedelai 20%.

7.2. Saran

Saran yang dapat diberikan adalah pada saat pemanasan adonan bubur bayi instan seharusnya dilakukan kontrol suhu sehingga didapatkan tekstur adonan yang sama dan pada saat meratakan adonan diatas aluminium foil dapat memiliki ketebalan yang sama. Hal ini akan berpengaruh pada proses kematangan adonan dan tidak merusak kandungan zat gizi pada bubur bayi instan yang dihasilkan. Selain itu, proses penyimpanan bubur bayi instan juga harus diperhatikan. Sebaiknya penyimpanan bubur bayi instan ini sebisa mungkin menggunakan kemasan atau toples yang bisa ditutup rapat (kedap udara).