

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari data hasil yang didapatkan dan pembahasan dalam penelitian ini dapat ditarik beberapa kesimpulan, diantaranya :

1. Formulasi ubi jalar kuning dan biji kecipir memberikan pengaruh terhadap karakteristik kimia , fisik dan organoleptik yang dihasilkan yaitu parameter kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, karbohidrat kadar serat kasar, daya rehidrasi waktu rehidrasi dan uji organoleptik seperti warna bubuk, aroma bubuk, warna bubuk, rasa bubuk, dan kenampakan bubuk. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap kenampakan bubuk, aroma bubuk dan tekstur bubuk instan.
2. Perbedaan suhu pengeringan memberikan pengaruh sangat nyata terhadap karakteristik kimia pada parameter kadar air, kadar abu, kadar lemak, Memberikan pengaruh nyata terhadap karakteristik fisik pada parameter waktu rehidrasi, dan berpengaruh sangat nyata terhadap uji kesukaan seperti, kesukaan warna bubuk, kesukaan aroma bubuk, kesukaan warna bubuk, kesukaan rasa bubuk, dan kesukaan kenampakan bubuk instan yang dihasilkan. Namun, tidak berpengaruh terhadap karakteristik kimia pada parameter kadar protein, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, daya rehidrasi dan uji kesukaan seperti, kesukaan kenampakan bubuk, kesukaan aroma bubuk, dan kesukaan tekstur bubuk.
3. Formulasi terbaik berdasarkan nilai rerata kesukaan keseluruhan panelis terdapat pada sampel P1S1 (formulasi ubi jalar kuning 80 % dan biji kecipir 20 %, variasi suhu pengeringan 105 °C) dengan nilai sebesar 4.76 (agak suka).

B. Saran

Untuk penelitian selanjutnya dianjurkan untuk penggunaan biji kecipir tidak melebihi dari 40 % dari bahan serta untuk mengurangi bau langu pada kecipir dapat dilakukan dengan menambahkan garam pada saat perendaman selama 24 jam dan penggunaan cuka pada saat pencucian biji kecipir. Untuk

peneliti selanjutnya dapat menggunakan bahan tambahan pangan untuk meningkatkan cita rasa bubur instan dan analisis umur simpan pada bubur instan.