

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan analisis sifat fisikokimia dan organoleptik bubur ketan hitam instan terbaik terdapat pada perlakuan B yaitu bubur instan digiling dengan karakteristik daya serap air 82,94%, waktu rehidrasi 1,28 menit, viskositas 58,50 dPa.s, suhu gelatinisasi 31,70⁰C, kadar antosianin 0,63 mg/L, kadar air 11,90%, kadar abu 1,58%, kadar protein 2,65%, kadar lemak 2,16%, kadar karbohidrat 81,96%, aktivitas antioksidan 12,06%, penetapan nilai energi 3742,22 kal/g dan angka lempeng total $1,3 \times 10^5$ CFU/g, serta tingkat penerimaan panelis secara organoleptik terhadap yaitu warna 3,8, aroma 3,9, rasa 3,4 dan tekstur 3,4.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan kepada peneliti selanjutnya untuk mencari metode pengeringan yang dapat meningkatkan porositas beras ketan hitam, sehingga proses penyajian bubur ketan hitam instan bisa lebih cepat.

