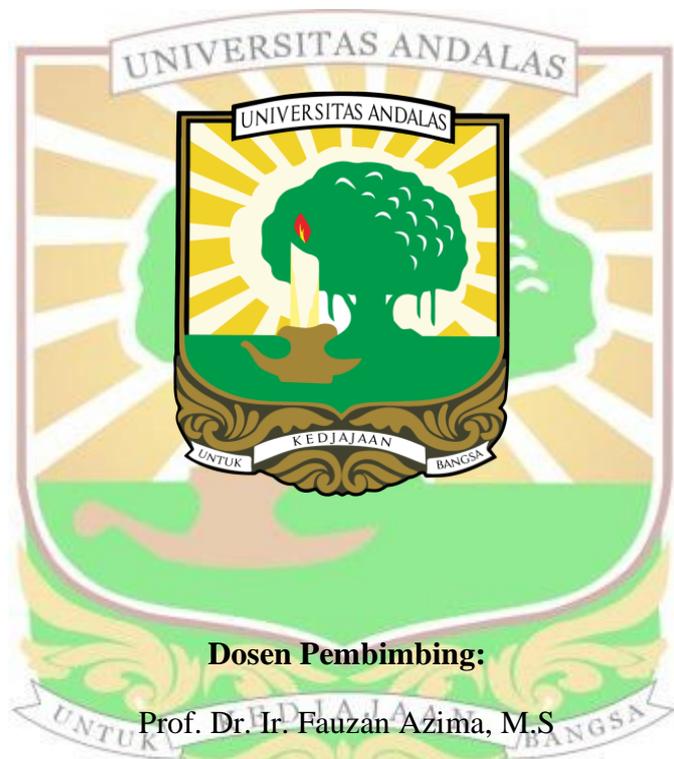


**IDENTIFIKASI PROSES PENGOLAHAN DAN KARAKTERISTIK  
BUBUR *CIDO* YANG DIPERDAGANGKAN SERTA PEMBUATAN  
BUBUR *CIDO* INSTAN**

**AMIRA AMALIA**

**1911123002**



**Dosen Pembimbing:**

Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, M.S

Felga Zulfia Rasdiana, S.TP, M.Si

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG**

**2024**

# Identifikasi Proses Pengolahan dan Karakteristik Bubur *Cido* yang Diperdagangkan serta Pembuatan Bubur *Cido* Instan

Amira Amalia, Fauzan Azima, Felga Zulfia Rasdiana

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan bubur cido, mengembangkan bubur cido menjadi bubur cido instan, serta mengetahui karakteristik kimia dan sifat fisik bubur cido instan. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode deskriptif dan teknik pengambilan sampel dengan metode purposive sampling. Penelitian diawali dengan survei lapangan pada usaha bubur cido M. Janawi untuk mengetahui pengolahan bubur cido, kemudian sampel bubur cido M. Janawi dikembangkan menjadi bubur cido instan dengan cara dikeringkan menggunakan food dehydrator. Bubur cido yang dihasilkan dianalisis sifat kimia dan fisiknya. Bahan baku yang digunakan dalam pengolahan bubur cido adalah pisang, kacang hijau, beras ketan putih, santan, gula aren, dan tambahan rempah seperti jahe, kayu manis, pala. Proses pengolahan dimulai dengan mengupas kulit pisang, menambahkan rempah-rempah dan bahan lainnya dan dimasak selama 4 jam setelah itu penyajian. Hasil analisis kimia dan fisik bubur cido yang diperoleh adalah sebagai berikut: kadar air 12,13%, kadar abu 4,53%, kadar lemak 0,60%, kadar protein 9,09%, kadar karbohidrat 73,65%, aktivitas antioksidan 22,93%, serat kasar 1,34%, aktivitas air 0,34, nilai energi 336,33 Kkal, densitas kamba 0,55 g/ml, daya rehidrasi 1,40 ml/g, dan organoleptik yaitu warna 3.64 (suka), aroma 3.56 (suka), rasa 3.68 (suka), tekstur 4.00 (suka).

**Kata kunci :** antioksidan, bubur cido, bubur cido instan, Pengolahan

