

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Proses pengolahan bubur cido diawali dengan mengupas kulit pisang buai 12 kg, pisang kalek 3 kg, pisang gadang 3 kg, kemudian dimasukkan kedalam panci kastrol, kemudian ditambahkan rempah-rempah seperti kayu manis bubuk 9 g, pala bubuk 9 g, jahe yang telah di blender 100 g, garam 8 g, beras ketan putih 150 g, dan air 4 L, setelah itu semua dimasak selama dua jam dengan suhu 70-90°C dan diaduk sesekali. Setelah dua jam ditambahkan kacang hijau yang telah direbus 250 g, gula aren yang sudah cair 600 ml, dan tambahkan santan pekat 750 ml, diaduk sampai semuanya tercampur, kemudian masak kembali selama dua jam.
2. Bubur cido instan yang dibuat dengan cara mengeringkan bubur cido basah menggunakan *food dehydrator* dengan suhu 70°C selama 12 jam. Bubur cido basah yang dikeringkan menjadi menyatu kemudian diblender agar terpisah-pisah.
3. Hasil analisis kimia dan fisik bubur cido instan 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 1,43 ml/g, dan organoleptik yaitu warna 3.64 (suka), aroma 3.56 (suka) , rasa 3.68 (suka), tekstur 4.00 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, untuk pelaku usaha bubur cido disarankan untuk melakukan perbaikan pada proses pengolahan diantaranya: waktu pemasakan pada bubur cido yang terlalu lama sehingga nilai gizi pada produk dapat berkurang. Selain itu penulis juga menyarankan untuk melakukan pengujian mengenai umur simpan terhadap produk bubur cido instan .