

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Hasil analisis pada tepung alpukat diperoleh nilai : kadar air (9,80%), kadar abu (2,64%), kadar protein (1,51%), kadar lemak (25,90%), dan kadar karbohidrat (58,84%). Hasil analisis pada tepung kacang hijau diperoleh nilai : kadar air (4,13%), kadar abu (3,96%), kadar protein (15,40%), kadar lemak (1,47%), dan kadar karbohidrat (75,36%).
2. Perbandingan tepung alpukat dan tepung kacang hijau pada pembuatan bubur instan berpengaruh nyata terhadap densitas kamba, daya rehidrasi, kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, serta tekstur dan rasa. Sedangkan tidak berpengaruh nyata terhadap warna dan aroma.
3. Perlakuan terbaik bubur instan campuran tepung alpukat dan tepung kacang hijau adalah pada perlakuan C dengan nilai : densitas kamba (0,77%), daya rehidrasi (1,66%), kadar air (8,37%), kadar abu (3,55%), kadar lemak (12,47%), kadar protein (19,36%), karbohidrat (56,23%), kadar serat kasar (3,74%), serta nilai penerimaan panelis terhadap warna (4,20 (suka)), aroma (3,96 (suka)), tekstur (4,08 (suka)), dan rasa (3,52 (suka)).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, peneliti menyarankan untuk penelitian selanjutnya dapat menambahkan bahan pangan lain atau menggunakan metode pengeringan yang berbeda pada buah alpukat untuk menghilangkan *aftertaste* pahit pada bubur instan yang dihasilkan.