

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Terdapat pengaruh substitusi tepung ubi jalar cilembu dan tepung tempe terhadap rasa yang dihasilkan.
2. Peningkatan substitusi tepung ubi jalar cilembu dan tepung tempe menyebabkan semakin meningkat nilai energi bubur.
3. Peningkatan substitusi tepung ubi jalar cilembu dan tepung tempe menurunkan kadar protein bubur.
4. Peningkatan substitusi tepung ubi jalar cilembu dan tepung tempe cenderung menurunkan kadar lemak bubur.
5. Peningkatan substitusi tepung ubi cilembu dan tepung tempe menyebabkan semakin meningkatnya kadar karbohidrat pada bubur.
6. Berdasarkan hasil analisis kadar air pada taraf perlakuan terbaik melebihi standar SK-Menkes No. 224/Menkes/SK/II/2007.
7. Hasil analisis kadar abu pada taraf perlakuan terbaik sudah memenuhi standar SNI 01-0711.1-2005.

#### **B. Saran**

Kadar protein yang merupakan variabel terpenting dalam substitusi tepung ubi jalar cilembu dan tepung tempe pada bubur instan MP-ASI. Hasil analisis mutu kadar protein masih belum memenuhi standar spesifikasi teknis MP-ASI menurut SK Menkes No. 224/Menkes/SK/II/2007, sehingga diperlukan adanya penurunan substitusi tepung ubi jalar cilembu dan tepung tempe, serta modifikasi formula untuk memenuhi standar komposisi kadar protein produk MP-ASI (15 – 22 g / 100 g). Kadar air dalam penelitian ini masih melebihi standar SK Menkes No. 224/Menkes/SK/II/2007, dimana kadar air produk berhubungan erat dengan daya simpannya, maka dari itu perlu adanya pengkajian lebih lanjut mengenai lama penyimpanan produk dibandingkan dengan produk bubur instan MP-ASI komersial.