

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan analisis kimia dan organoleptik bubur bayi instan tepung tempe kedelai hitam terbaik diperoleh dari penambahan tepung tempe kedelai hitam terbanyak.
2. Dari kelima kelima bubur bayi instan yang telah dianalisis, bubur bayi dengan penambahan tepung tempe kedelai hitam telah memenuhi persyaratan kandungan zat gizi dari parameter kadar protein dan aktivitas antioksidan berdasarkan spesifikasi MP-ASI bubuk instan dan SNI 01-7111.4-2005.
3. Semakin tinggi penambahan tepung tempe kedelai hitam semakin tinggi pula kadar proteinnya.
4. Warna dan rasa bubur bayi instan dengan penambahan tepung tempe terbanyak kurang disukai oleh panelis dikarenakan warna yg dihasilkan kurang bagus.

B. Saran

1. Pada penelitian selanjutnya, disarankan untuk memproduksi bubur bayi instan dengan penambahan tepung tempe kedelai hitam menggunakan konsentrasi 40%.
2. Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan, disarankan tepung tempe kedelai hitam disangrai terlebih dulu atau ditambahkan dengan perasa untuk memproduksi bubur bayi instan dengan rasa, aroma dan warna yg menarik dan lebih disukai.