

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut.

- a. Banyaknya konsentrasi tepung pisang kepok dan tepung kacang merah prigelatinisasi memberikan pengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar abu, kadar karbohidrat, dan viskositas pada bubur bayi instan yang dihasilkan, namun tidak memberikan pengaruh yang nyata ( $p < 0,05$ ) pada daya serap air bubur bayi instan yang dihasilkan. Hasil organoleptik menunjukkan, perlakuan memberikan pengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap aroma, warna dan rasa pada bubur bayi instan yang dihasilkan. Namun tidak memberikan pengaruh yang nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap tekstur bubur bayi instan yang dihasilkan.
- b. Pengujian kadar uji proksimat, daya serap air, dan viskositas yang dihasilkan pada bubur bayi instan yaitu kadar air berkisar 5,77-8,94%, kadar protein berkisar 8,57-9,55%, kadar lemak berkisar 4,87-6,67%, kadar abu berkisar 1,11-1,47%, karbohidrat berkisar 73,44-79,66%, daya serap air berkisar 12,44-15,62 ml/g, serta viskositas berkisar 5106,41-5740,95 Mpa.s. Hasil uji organoleptik menunjukkan perlakuan ( 20 gr TKMP : 70 gr TPK) merupakan hasil terbaik yaitu aroma suka, rasa agak suka, tekstur suka, dan warna suka.

#### **5.2 Saran**

Adapun saran dari penulis yaitu perlu diadakan pengujian lebih lanjut tentang umur simpan bubur bayi instan berbahan dasar tepung pisang kepok dan tepung kacang merah prigelatinisasi karena kadar air lebih tinggi dibandingkan standar SNI.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiandri, R. S., Hidayah, N., & Rahayu, E. (2014). *Efek Pengolahan Terhadap Kandungan Oligosakarida dan Sifat Fisikokimia Tepung Kedelai dan Kacang Hijau*. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi, 10.
- Alsuhendra, & Ridawati. (2009). *Pengaruh Modifikasi Secara Prigelatinisasi, Asam, dan Enzimatis Terhadap Sifat Fungsional Tepung Umbi Gambili (Dioscorea esculenta)*. PS Tata Boga Jurusan IKK FT UNJ Kampus UNJ Rawamangun, 1–19.
- Andarwulan, N. F., Kusnandar, & Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. PT. Dian Rakyat Jakarta.
- Asfi, W. M., Harun, N., & Zalfiatri, Y. (2017). *Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Pati Sagu Pada Pembuatan Crackers*. 4(1), 12.
- Azis, R. (2020). *Karakteristik Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Beras Merah Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (Moringa Oleifera Lam)*. Journal Of Agritech Science (JASc), 4(1), 30–42. <https://doi.org/10.30869/jasc.v4i1.558>
- Azni, I. N. (2019). *Formulasi Bahan Makanan Campuran Berbahan Dasar Kedelai, Beras Merah Dan Pisang Kepok Untuk Makanan Pendamping ASI*. Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan, 1(No. 1), 1–7.
- Basari, M. (2007). *Nutrition at a glance*. Jakarta: Erlangga.
- Bs, S., Syam, H., & Fadila, R. (2018). *Pengaruh Modifikasi Tepung Jagung Prigelatinisasi Terhadap Kualitas Cookies*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 4, 22.
- Cahyani, K. D. (2011). *Kajian Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) Sebagai Bahan Pengikat dan Pengisi Pada Sosis Ikan Lele*. Skripsi Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, 59.
- Cahyono, B. (2003). *Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani Kacang Buncis*. Yogyakarta: Kasinius.
- Dary, D. (2018). *Pemberian Makanan Pendamping ASI Pada Bayi Di Karangpete RT. 01 RW. 06 Salatiga*. Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan dan Farmasi, 18(2). <https://doi.org/10.36465/jkbth.v18i2.412>
- Darwin, P. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu Yogyakarta.

- Dwi, E., & Faridah, A. (2019). *Pengembangan Produk Sala Lauak Dengan Teknik Gelatinisasi*. 8(2), 9.
- Disiliani, Harun, N., & Fitriani, S. (2019). *Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok dan Buah Nangka Kering dalam Pembuatan Snack Bar*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(1), 1–11. <https://doi.org/10.33005/jtp.v13i1.1503>
- Elvizahro, L. (2011). *Kontribusi MP-ASI Bubur Bayi Instan Dengan Sstitusi Tepung Ikan Patin Dan Tepung Labu Kuning Terhadap Kecukupan Protein Dan Vitamin A Pada Bayi*. Artikel Penelitian, Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro Semarang, 46.
- Fek, D. A. W. (2019). *Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Formatypica) dan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiate L.) Terhadap Sifat Organoleptik Cake*. 54.
- Florentina, Syamsir, E., Hunaefi, D., & Budijanto, S. (2016). *Teknik Gelatinisasi Tepung Beras Untuk Menurunkan Penyerapan Minyak Selama Pengorengan Minyak Terendam*. *AGRITECH*, 36(4), 387–393.
- Ginting, N., & Pasaribu, E. (2005). *pengaruh temperatur dalam pembuatan yougurt dalam berbagai jenis susu dengan lactobacillus bulgaricus dan streptococcus thermophilus*—Penelusuran Google. *Jurnal Agribisnis Peternakan*, 1(No.2), 5.
- Hardiman, I. (1982). *Teknik Produksi dan Pengembangan Pisang*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Harefa, W. (2017). *Evaluasi Tingkat Kematangan Buah Terhadap Mutu Tepung Pisang Kepok Yang Dihasilkan*. *Jom Faperta*, 4(2), 12.
- Helper, J. M. (1981). *Extrusion of Food*. CRC Press, Inc. Florida.
- Hidayat, B., Kulsum, N., & Surfiana. (2009). *Karakteristik Tepung Ubi Kayu Modifikasi yang Diproses Menggunakan Metode Prigelatinisasi Parsial (Characterization of medified cassava flour processed THROUGH Partial Prigelatinisation Method)*. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 14(2), 148–159.
- Jayanti, N. (2016). *Uji Efektivitas Ekstrak Kulit Buah Pisang Kepok (Musa Paradisiaca L) Terhadap Penurunan Gula Darah Pada Meci Jantan (Mus Musculus)*. Skripsi Fakultas SAINS dan Teknologi Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Kartikasari, O. (2006). *The Aplication Of Read Bean Flour In Red Bean Instant Soup: Its Physical, Chemical, and Sensory Evaluation*. *UKS Semarang*.

- Krisna, D. D. A. (2011). *Pengaruh Regelatinisasi dan Modifikasi Hidrotermal Terhadap Sifat Fisik Pada Pembuatan Edible Film Dari Pati Kacang Merah (Vigna angularis sp.)*. Tesis, Program Studi Magister Teknik Kimia. Universitas Diponegoro, 1–61.
- Kasumaningrum, A., & Rahayu, W. P. (2007). *Penambahan Kacang-Kacangan Dalam Formulasi Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Berbahan Dasar Pati Aren (Arenga pinata (Wurmb) Merr)*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, XVIII(2), 1–8.
- Mokoginta, F. D., Antuli, Z., & Lasindrang, M. (2019). *Pembuatan Nugget Ikan Layang Yang (Decapterus SP) Disubstitusi Dengan Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L)*. Jambura Journal of Food Technology (JJFT), 1(2).
- Mahmud, M. K., Hermana, N. A., Zulfianto, R. R., Aprianto, I., Ngadiarti, B., Hartini, Bernadus, & Tinexcelli. (2009). *Tabel komposisi pangan indonesia (TKPI)* (Gramedia Pustaka Utama. Jakarta).
- Marta, H., & Tensiska. (2016). *Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Jagung Prigelatinisasi Serta Aplikasinya Pada Pembuatan Bubur Instan*. Jurnal Penelitian Pangan, 11, 15–21. <https://doi.org/10.24198/jp2.2016.vol11.1.03>
- Muchlisyyah, J., Prasmita, H. S., Estiasih, T., Laeliocattleya, R. A., & Palupi, R. (2016). *Sifat Fungsional Tepung Ketan Merah Prigelatinisasi*. Jurnal Teknologi Pangan, 17(3), 195–202.
- Mufida, L., Widyaningsih, T. D., & Maligan, J. M. (2015). *Prinsip Dasar Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Untuk Bayi 6-24 Bulan*. 3(4), 6.
- Musita, N. (2012). *Kajian Kandungan dan Karakteristiknya Pati Resisten dari Berbagai Varietas Pisang*. Jurnal Dinamika Penelitian Industri, 23(1), 57–65.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Bogor Agricultural University, Rifkhan, R., Bogor Agricultural University, Arifin, M., Bogor Agricultural University, Oktaviana, A. Y., Bogor Agricultural University, Wihansah, R. R. S., Bogor Agricultural University, Yusuf, M., & Bogor Agricultural University. (2016). *Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda*. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan, 4(2), 286–290. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>
- Nurmin, N., Sabang, S. M., & Said, I. (2018). *Penentuan Kadar Natrium (Na) dan Kalium (K) dalam Buah Pisang Kepok (Musa paradisiaca L.) Berdasarkan*

*Tingkat Kematangannya*. Jurnal Akademika Kimia, 7(3), 115.  
<https://doi.org/10.22487/j24775185.2018.v7.i3.11906>

- Palupi, H. T., A. A. Z., & Nugroho, M. (2012). *Pengaruh Jenis Pisang Dan Bahan Perendam Terhadap Karakteristik Tepung Pisang (Musa Spp)*. Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian, 4(1), Article 1. <https://doi.org/10.35891/tp.v4i1.21>
- Pardede, R. T., & Muftri, D. S. (2013). *Penetapan Kadar Kalium, Natrium, Dan Magnesium Pada Semangka (citrullus vulgaris, schard) Daging Buah berwarna Kuning Dan Merah*. Medan: Universitas Sumatra Utara.
- Rangkuti, N. (2015). *Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Kualitas Cookies*. Artikel Penelitian Universitas Negeri Padang, 19.
- Riskiani, D., Ishartani, D., & Rachmawati A., D. (2014). *Pemanfaatan Tepung Umbi Ganyong (Canna edulis Ker.) Sebagai Protein Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*. Jurnal Teknologi Pangan, 3(1), 96–105.
- Sabila, F. (2012). *Karakterisasi Fruktu-Oligosakarida (FOS) dari Fermentasi Sukrosa oleh Penicillium notatum*. SKRIPSI FMIPA UI.
- Santoso, J., Sumaryanto, H., Hidayat, A., & Mulya, S. (1996). *Pembuatan Makanan Bayi (Weaning Food) Dari Campuran Tepung Beras Merah dan Konsentrat Protein Ikan*. Buletin Teknologi Hasil Perikanan, 2(2), 1–12.
- Sari, D. K., Marliyati, S. A., Kustiyah, L., Khomsan, A., & Gantohe, T. M. (2014). *Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (Ophiochipalus Striatus)*. Agritech, 34(2), 6
- Sari, S., Sukainah, A., & Fadilah, R. (2019). *Substitusi Tepung Jagung Termodifikasi dari Kultur Campuran Lactobacillus fabifermentans dan Aspergillus sp yang Dilanjutkan Dengan Pragensasi Terhadap Kualitas Roti Tawar*. Program Studi Teknologi Pertanian Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar, 1–15.
- Setiawan, N. (2006). *Perkembangan Konsumsi Protein Hewani Di Indonesia*. 6(1), 7.
- Setiyono, L. (2011). *Pemanfaatan Biji Kurma (Phoenix dactylifera L.) Sebagai Tepung dan Analisis Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan*. Bogor : Institut Teknologi.
- Sinaga, N. (2019). *Pengaruh Variasi Penambahan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L) Terhadap Mutu Fisik dan Mutu Kimia Cheese Stick*. Skripsi Politeknik Kesehatan Medam.

- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. (2015). *Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 235–242. <https://doi.org/10.22435/mpk.v25i4.4590.235-242>
- Suronoto, J., Antuli, Z., & Une, S. (2020). *Analisa Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe dengan Substitusi Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L)*. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 2(1), 12.
- Suryati, T., Komariah, jakaria, Darwati, S., & Nuraini, H. (2006). *Perubahan-Perubahan Protein yang Diakibatkan Oleh Proses Pengolahan Pada Daging Sapi, Domba, dan Ayam*. *Kumpulan Makalah Hasil-Hasil Penelitian Departemen JPJP*, 1–9.
- SNI 01-7111.1-2015. (2015). *Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI)—Bagian 1: Bubuk Instan*. Badan Standarisasi Nasional, 1–9.
- Tahir, M. M., Tawali, A. B., & Andriana, F. D. (2018). *Pemanfaatan Pisang Kepok (Musaparadisiaca formatypica) dan Tepung Belanda (Solanum Betaceum cav.) Pada Pembuatan Fruit Leather*. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 78–89. <https://doi.org/10.20956/canrea.v1i1.25>
- Tamrin, R., & Pujilestari, S. (2016). *Karakteristik Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Garut Dan Tepung Kacang Merah*. *Jurnal Konversi Universitas Muhammadiyah Jakarta*, 5(2), 108413. <https://doi.org/10.24853/konversi.5.2.49-58>
- Taruh, F., & Paendong, E. H. E. (2018). *Uji Organoleptik Penambahan Berbagai Formula Gula Dalam Pembuatan Jus Durian*. *Jurnal Creativity*, Universitas Teknologi Sulawesi Utara, 1, 13.
- Thompson, A. K., & Burden, O. J. (1995). *Harvesting And Fruit*. In. *Gowen, S (ed)*. London: Chapman and Hall.
- Titi P, A, H. (2007). *Pengaruh Pre Gelatinisasi Terhadap Kasrakteristik Tepung Singkong*. 1–14.
- Valentine, Sutedja, A. M., & Marsono, Y. (2015). *Pengaruh Konsentrasi Na-CMC (Natrium-Carboxymhetyl Cellulose) Terhadap Karakteristik Cookies Tepung Pisang Kepok Putih (Musa Paradisiaca) Prigelatinisasi*. *Jurnal Argoteknologi*, 9(2), 1–9.
- Verawati, Ruaida, & Syarif, W. (2015). *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Kualitas Kulit Pie*. *Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 1–18.

- Wahjuningsih, S. B., Septiani, A. R., & Haslina, H. (2018). *Organoleptik Cereal Dari Tepung Beras Merah (Oryza nivara Linn.) Dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris Linn.)*. Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah, 16(2), 131–142. <https://doi.org/10.36762/litbangjateng.v16i2.758>
- Wahyuni, A. (2016). *Pemanfaatan Kacang Merah dan Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Read Bean Wellington Steak (RED BEWELL STEAK) dan Bean Chocolate Cake (BEAN CHO CAKE)*. Proyek akhir jurusan tata boga, Universitas Negeri Yogyakarta, 87.
- Wahyuni, P. T., & Syauqy, A. (2015). *Pengaruh Pemberian Pisang Kepok (Musa paradisiaca forma typical) Terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa Pada Tikus Sprague Dawley Pra Sindrom Metabolik*. Journal of Nutrition College, 4(4), 547–556. <https://doi.org/10.14710/jnc.v4i4.10161>
- Wardhani, D. H. (2015). *Karakteristik Fisik Makanan Pendamping ASI Terfortifikasi Prebiotik Dari Tepung Umbi Porang (Amorphophalus Oncophyllus) Terfermentasi*. 11(01), 12.
- Widowati, S., Santosa, B. A. S., & Suarni. (2005). *Mutu Gizi dan Sifat Fungsional Jagung*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan Makassar, 29-30 September 2005, 343–350.
- WHO. (2004). *Global strategy for infant and young child feeding* (Geneva: World Health Organization).
- Yusuf, Y. (2018). *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit Educenter Indonesia.
- Zulkarnain, N. A. (2014). *Studi Pembuatan Bakso Instan dari Ikan Gabus (Ophiocephalus Striatus)*. Skripsi Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hassanudin Makassar.