

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

- Perlakuan suhu pengeringan berpengaruh secara signifikan terhadap penurunan nilai antioksidan, kadar air, waktu rehidrasi, nilai  $a^*$  (*redness*) pada produk bubur jali instan dengan penambahan ekstrak secang. Perlakuan suhu pengeringan 70°C memberikan penurunan waktu rehidrasi yang paling signifikan. Sedangkan perlakuan suhu pengeringan berpengaruh secara signifikan terhadap nilai  $b^*$  (*yellowness*).
- Perlakuan penambahan ekstrak kayu secang secara signifikan terhadap penambahan nilai antioksidan, kadar protein, nilai  $L^*$  (*lightness*),  $a^*$  (*redness*) dan  $b^*$  (*yellowness*). Perlakuan penambahan ekstrak kayu secang 10% memberikan peningkatan yang paling signifikan.
- Kombinasi perlakuan terbaik yang menghasilkan produk dengan karakteristik fisik dan kimia paling baik adalah suhu pengeringan 60°C dan dengan penambahan ekstrak kayu secang 10% yaitu dengan hasil kadar antioksidan tertinggi yaitu 28.67% dan kadar protein 9.16%.

### 5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pembuatan bubur instan dengan menggunakan sereal lain yang lebih tinggi akan protein. Perlu dilakukan penelitian yang lebih konsentrasi terhadap lama prigelatinisasi bubur untuk mengetahui pengaruhnya terhadap umur simpan produk. Serta perlu dilakukan *pre – treatment* pada ekstrak herbal yang digunakan untuk meningkatkan kandungan senyawa antioksidan dalam bahan terkait.