

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Bubur instan sumber protein dapat dibuat dengan bahan dasar tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) menggunakan metode pengeringan drum (*drum dryer*). Produk terpilih berdasarkan penerimaan terbaik melalui uji organoleptik, kesesuaian sifat fisik dan kimia adalah perlakuan A2 (Tepung Badan Ikan 11 % : Tepung Kedelai 35%). Perbandingan berat air dan bahan yang digunakan dalam penyeduhan produk terpilih dalam air (60°C) adalah sebesar 24 g dalam 80 ml dengan waktu seduh selama 70 detik. Produk terpilih memiliki densitas kamba sebesar 0.57 g/ml. Karakteristik kimia produk terpilih adalah kadar air 3.05%, kadar abu 4.01%, kadar protein 21.82%, kadar lemak 12.93%, karbohidrat *by difference* 58.20%, serat kasar 31.73%.

B. Saran

Perbaikan proses produksi untuk mengurangi kadar air, abu, dan menurunkan total serat kasar perlu dilakukan untuk memenuhi syarat mutu produk sesuai (SNI 01-4270-1996). Penggunaan tepung mocaf dan tepung ikan lele dapat dikembangkan sebagai formulasi makanan tambahan dalam rangka diversifikasi produk olahan pangan.