

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil uji organoleptik terhadap warna bubur MPASI penambahan tepung tempe 20 gr dan tepung putih telur 15 gr dengan nilai rata-rata 3,80 yaitu kategori suka dari segi warna berwarna kuning cerah
2. Hasil uji organoleptik terhadap tekstur bubur MPASI penambahan tepung tempe 20 gr dan tepung putih telur 15 dengan nilai rata-rata 3,95 yaitu kategori suka dari segi tekstur lembut.
3. Hasil uji organoleptik terhadap rasa bubur MPASI penambahan tepung tempe 20 gr dan tepung putih telur 15 gr dengan nilai rata-rata 3,78 yaitu kategori suka dari segi rasa yang gurih
4. Hasil uji organoleptik terhadap aroma bubur MPASI penambahan tepung tempe 20 gr dan tepung putih telur 15 gr dengan nilai rata-rata 3.98 yaitu kategori suka dari segi aroma yaitu beraroma khas tempe
5. Rekapitulasi nilai rata-rata Bubur MPASI dengan penambahan tepung tempe 20 gr dan tepung putih telur 15 gr dengan nilai rata-rata tertinggi adalah perlakuan B.

B. Saran

Untuk penelitian selanjutnya perlu dilakukan penambahan variasi seperti tambahan bahan makanan pada pembuatan Bubur MPASI Lametelur tepung tempe dan putih telur agar lebih menarik. misalnya mengolah tepung telur menjadi adonan bakso kecil sebagai penambahan variasi selanjutnya.