

BAB 6 : PENUTUP

6.1 Kesimpulan

1. Formula *Nugget* susu kerbau dengan penambahan ikan bilih yang dikembangkan sebanyak 3 perlakuan yaitu dengan penambahan ikan bilih pada F1 (5%) , F2 (15%), dan F3 (25%).

2. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa F1 (*Nugget* susu kerbau + 10 gr ikan bilih) adalah formula yang paling disukai oleh panelis dibandingkan F2 (*Nugget* susu kerbau + 30 gr ikan bilih) dan F3 (*Nugget* susu kerbau + 50 gr ikan bilih). F1 memiliki karakteristik warna kuning cerah, aroma harum, rasa gurih, serta tekstur empuk.

Hasil uji kandungan zat gizi menunjukkan bahwa kadar air dari F0 (Formula *Nugget* susu kerbau tanpa penambahan ikan bilih) hingga F3 (*Nugget* susu kerbau + 50 gr ikan bilih) mengalami peningkatan. Dari ketiga perlakuan, kadar air terendah adalah pada F1 sebesar 43,97%, dan tertinggi adalah pada F3 sebesar 48,03%. Kadar abu dari F0 hingga F3 juga mengalami peningkatan. Kadar abu terendah adalah pada F1 sebesar 1,80% dan tertinggi pada F3 sebesar 3,07%.

Kandungan protein pada F0 hingga F3 juga mengalami peningkatan. F1 memiliki kandungan protein terendah sebesar 10,85% dan F3 memiliki kandungan protein tertinggi sebesar 13,08%. Kadar lemak dari F0 hingga F3 beragam. Dari ketiga perlakuan, F2 memiliki kadar lemak tertinggi sebesar 8,52% dan F1 memiliki kadar lemak terendah sebesar 6,97%. Sementara untuk kadar zink juga

mengalami peningkatan dari F0 hingga F3 dimana zink terendah adalah pada F1 sebesar 16,18 mg/100 gr dan tertinggi pada F3 sebesar 17,48 mg/100 gr.

3. Formula terpilih diantara ketiga perlakuan adalah F1 (*Nugget* susu kerbau + 10 gr ikan bilih). F1 ditetapkan menjadi formula terpilih berdasarkan total skor uji hedonik dan uji kandungan zat gizi.

6.2 Saran

1. Untuk penelitian selanjutnya diperlukan adanya penggunaan alternatif metode pemasakan lain seperti pemanggangan agar dapat menurunkan kadar air tanpa meningkatkan kadar lemak produk sehingga dapat memenuhi kriteria syarat mutu makanan tambahan yang diharapkan dan dapat diproduksi dalam skala rumah tangga.
2. Secara spesifik diperlukan adanya pengujian dengan menggunakan mesin ekstruder serta alat terstandarisasi lainnya serta pengujian indikator cemaran terkait keamanan pangan agar memenuhi standar yang ditetapkan oleh SNI.
3. Pada hasil pengujian formula terpilih ditemukan belum sesuai kadar air dan kadar lemak dengan syarat mutu sehingga untuk memenuhi kriteria sebagai makanan tambahan anak balita disarankan adanya penyesuaian kembali terhadap formula yang dibuat agar memenuhi seluruh syarat mutu yang ditetapkan sesuai Permenkes No. 51 Tahun 2016 tentang standar produk suplementasi gizi.
4. Diperlukan adanya analisis kadar zat gizi lain seperti karbohidrat dan zat gizi mikro lainnya serta penelitian lebih lanjut secara klinis untuk melihat potensi *Nugget* susu dengan penambahan ikan bilih untuk mendukung tumbuh kembang anak usia 1-3 tahun sebelum diintervensi langsung kepada kelompok sasaran.