

BAB 6 : PENUTUP

6.1 Kesimpulan

1. Formulasi *brownies* kukus dilakukan dengan empat taraf perlakuan yaitu F0 sebagai formula kontrol, F1, F2, dan F3. *Brownies* F0 dengan penggunaan tepung teigu 100%. F1 dengan substitusi 30% tepung ikan tongkol, 5% tepung tulang ikan, dan 10% biji wijen. F2 dengan substitusi 30% tepung ikan tongkol, 7,5% tepung tulang ikan, dan 12,5% biji wijen. F3 dengan substitusi 30% tepung ikan tongkol, 10% tepung tulang ikan, dan 15% biji wijen.
2. Berdasarkan hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa peningkatan substitusi tepung ikan tongkol, tepung tulang ikan, dan biji wijen mempengaruhi tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur. Diluar formula kontrol, F1 merupakan formula yang paling disukai panelis.
3. Hasil analisis kandungan gizi pada *brownies* kukus memiliki kadar air terendah pada F2 sebesar 26,58%, kadar abu tertinggi pada F3 sebesar 2,08%, kadar protein tertinggi pada F3 sebesar 11,50%, kadar lemak tertinggi pada F3 sebesar 21,38%, kadar karbohidrat tertinggi pada F0 sebesar 48,56%, serta kalsium tertinggi pada F2 sebesar 40,06%.
4. Formula terbaik berdasarkan uji organoleptik dan kandungan gizi adalah F3 yaitu *brownies* kukus substitusi tepung ikan tongkol sebanyak 30% (30 gr), tepung tulang ikan sebanyak 10% (10 gr), dan biji wijen sebanyak 15% (15 gr) yang memiliki kadar air 27,32%, kadar abu 2,08%, kadar protein 11,50%, kadar lemak 21,38%, kadar karbohidrat 37,71%, dan kalsium 39,19%

dengan karakteristik produk berwarna coklat kehitaman, beraorma biasa, rasa agak khas ikan, dan tekstur biasa.

6.2 Saran

1. Untuk penelitian selanjutnya disarankan untuk lebih memperhatikan hasil akhir tekstur tepung yang digunakan serta memperhatikan proses pengadukan adonan agar tidak ditemukan tepung yang bergerindil dan adonan yang dihasilkan lebih homogen
2. Dalam penelitian ini ditemukan bahwa kadar kalsium belum sesuai untuk memenuhi kebutuhan balita dan belum memenuhi klaim sumber kalsium, untuk itu diperlukan adanya perbaikan formula, memperhatikan proses pengolahan dan komponen zat gizi yang saling berinteraksi lainnya agar mendapatkan kadar kalsium yang sesuai untuk mencukupi kebutuhan balita
3. Perlu dilakukan uji selanjutnya terkait kandungan mikrobiologi untuk melihat keamanan pangan agar layak dan aman untuk dikonsumsi balita stunting usia 12-59 bulan.
4. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk melakukan intervensi langsung kepada balita stunting usia 12-59 bulan.