BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa persentase substitusi tepung cangkang udang tidak mempengaruhi tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur. Sehingga dapat disimpulkan bahwa semua formulasi *cream soup* instan substitusi tepung cangkang udang memiliki potensi yang sama untuk terpilih menjadi formulasi terbaik.
2. Hasil analisis kandungan zat gizi pada *cream soup* instan didapatkan kandungan air terendah F3 (7,26%), kadar abu terendah F0 (5,04%), kadar lemak tertinggi F3 (24,43%), kadar protein tertinggi F3 (15,35%), kadar karbohidrat tertinggi F1 (44,32%), dan kadar kalsium tertinggi F3 (460 mg/100 gr).
3. Formulasi terpilih pada penelitian ini berdasarkan kandungan zat gizinya yaitu *cream soup* instan F3 dengan substitusi tepung cangkang udang sebanyak 60% (7,5 gram). Serta formula terpilih mengandung tinggi kalsium yaitu sebesar 460 mg/100 gram (70,8% dari ALG balita usia 1-3 tahun) dan protein sebesar 13,35 gram (59% dari ALG balita usia 1-3 tahun).

6.2 Saran

1. Berdasarkan penelitian yang dilakukan pada hasil pengujian formula terpilih ditemukan belum memenuhi kontribusi energi dan karbohidrat pada kebutuhan 10% makanan selingan pada balita usia 1-3 tahun, sehingga disarankan untuk peneliti selanjutnya dilakukan menyesuaian kembali terhadap formula yang

dibuat, salah satunya dengan menambahkan bahan makanan sumber energi seperti kentang dan jagung.

2. Disarankan agar peneliti selanjutnya memperhatikan rentang suhu yang digunakan dalam proses pembuatan formulasi produk.
3. Adanya cakupan sasaran produk yang lebih luas, tidak hanya menjadi alternatif pencegahan *stunting* namun juga dapat dioperasionalkan kepada kelompok sasaran sebagai makanan sehat bagi balita. Selain itu, produk juga dapat dijadikan sebagai alternatif makanan saat kondisi darurat seperti makanan untuk balita korban bencana, hal ini dikarenakan produk yang dihasilkan berupa *cream soup* instan yang siap seduh serta praktis dikonsumsi.
4. Disarankan agar produk ini dapat dijadikan sebagai alternatif pengganti lauk pada makanan utama untuk memastikan kecukupan protein dan kalsium.