

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbandingan tepung kedelai dan tepung ikan mas dalam formulasi bubur instan secara signifikan berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat serta hedonik warna dan aroma. Namun, perbandingan tepung kedelai dan tepung ikan mas tidak berpengaruh nyata terhadap daya serap air, densitas kamba serta hedonik rasa dan tekstur pada produk bubur instan.
2. Formulasi terbaik terdapat pada perlakuan D (50:20:30) dengan daya serap air 2,68 mL/g, densitas kamba 0,50 g/mL, kadar air 8,83%, abu 4,07%, protein 17,40%, lemak 13,84%, serat kasar 0,54%, karbohidrat 55,47%, energi 455,77 kkal/100 g, serta skor hedonik warna 3,72; aroma 3,44; rasa 3,56; dan tekstur 3,88..

5.2 Saran

Saran bagi penelitian selanjutnya yaitu agar dilakukan survei lapangan secara langsung untuk menguji penerimaan dan konsumsi bubur instan pada anak usia 1–3 tahun. Dengan demikian, dapat diperoleh gambaran nyata mengenai dampak produk terhadap status gizi dan pertumbuhan anak di Masyarakat.

