

BAB 6: PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan mengenai pengembangan produk dengan judul ‘Pengembangan Bubur Instan Substitusi Tepung Talas (*Colocasia esculenta .L*) dan Tepung Ikan Patin (*Pangasius sp.*) Sebagai MP-ASI Pangan Lokal Untuk Balita Gizi Kurang Usia 6-11 Bulan’ dapat disimpulkan bawah sebagai berikut:

1. Hasil uji organoleptik terhadap kesukaan dan mutu produk bubur instan substitusi tepung talas dan tepung ikan patin menunjukkan bahwa persentase pada formulasi yang digunakan tidak mempengaruhi tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur bubur instan. Sehingga, seluruh formulasi memiliki potensi yang sama untuk terpilih menjadi formula terbaik.
2. Hasil uji kandungan gizi terhadap produk bubur instan substitusi tepung talas dan tepung ikan patin menunjukkan bahwa F3 memperoleh total skor tertinggi dibandingkan dengan F1 dan F2. Kandungan gizi yang terdapat di dalam F3 meliputi kadar abu 9,77%, kadar air 8,57%, kadar lemak 15,83%, kadar protein 21,75%, kadar karbohidrat 44,08%, dan kalsium 1755 mg/100 g.
3. Formula terbaik yang terpilih berdasarkan perhitungan dari tingkat kesukaan panelis dan kandungan gizi produk adalah F3 yaitu dengan penambahan tepung talas 12,5%, tepung ikan patin 10%, dan tepung tulang ikan patin 11,25%

6.2 Saran

1. Berdasarkan perhitungan (SNI) 01-7111.1-2005 mengenai MP-ASI bubuk instan, kadar air, kadar abu, dan karbohidrat belum mampu memenuhi standar SNI yang berlaku. Sehingga, diperlukan penyesuaian kembali terhadap formula bubur instan agar memperoleh kandungan yang memenuhi standar (SNI) MP-ASI bubuk instan.
2. Disarankan pada saat mengonsumsi bubur instan diiringi dengan asupan makanan yang mengandung tinggi energi dan karbohidrat, agar dapat memenuhi kebutuhan gizi balita usia 6-11 bulan per hari.
3. Disarankan pada peneliti selanjutnya untuk dapat mengimplementasikan proses pengepresan pada prosedur pembuatan tepung ikan patin agar menurunkan kadar air secara optimal serta dapat mempercepat proses pengeringan.
4. Dalam rangka meningkatkan atribut sensori produk, disarankan untuk dapat menambahkan komponen alami sebagai upaya mengurangi aroma amis yang dihasilkan pada bubur instan seperti ekstrak vanilla ataupun pandan.
5. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk dapat menguji kandungan serat, mineral lainnya yang terkandung, daya simpan, viskositas dan densitas kamba (*bulk density*) agar memperoleh mutu produk yang lebih baik sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
6. Pada penelitian selanjutnya perlu dilakukan intervensi langsung terhadap sasaran pada balita gizi kurang, guna mengetahui penerimaan dan efektivitas produk sebagai makanan utama untuk balita gizi kurang.