

## BAB VI: PENUTUP

### 6.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian pengembangan produk yang telah dilakukan dengan judul “Pengembangan Bakso Aci dengan Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus indicus*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) sebagai Upaya Pencegahan Anemia pada Remaja Putri” dengan membuat 4 taraf perlakuan yaitu F0 (formula kontrol), F1 (40%:60%), F2 (50%:50%), dan F3 (60%:40%) dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Hasil uji hedonik bakso aci dengan substitusi tepung ikan teri dan tepung kacang merah diperoleh bahwa F2 sebagai formula paling disukai panelis. Bakso aci F2 memiliki karakteristik mutu hedonik dengan warna agak gelap, aroma sedang, tekstur agak kenyal, dan rasa agak gurih.
2. Hasil skor kandungan gizi bakso aci F1 memiliki skor tertinggi. Kandungan gizi per 100 g bakso aci F1 mengandung kadar air 49,18%, kadar abu 2,74%, protein 13,34%, lemak 1,55%, karbohidrat 33,18%, dan zat besi 1,52 mg/g.
3. Bakso aci F2 dengan substitusi tepung ikan teri 50% dan tepung kacang merah 50% ditetapkan sebagai formula terpilih dengan skor tertinggi berdasarkan akumulasi skor uji hedonik dan uji kandungan gizi. Klaim gizi pada produk bakso aci formula terpilih adalah sumber protein.

### 6.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan, disadari bahwa penelitian ini masih memiliki sejumlah keterbatasan. Oleh karena itu, beberapa

saran diajukan sebagai bahan masukan dan pertimbangan untuk pengembangan penelitian selanjutnya, yaitu:

1. Disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan secara klinis guna menguji efektivitas konsumsi produk terhadap peningkatan kadar Hb serta penurunan kejadian anemia pada kelompok sasaran.
2. Disarankan agar penelitian selanjutnya melakukan analisis bioavailabilitas zat besi untuk mengetahui tingkat penyerapan zat besi dari produk oleh tubuh secara lebih akurat, serta disertai edukasi cara konsumsi produk agar penyerapan zat besi menjadi optimal.
3. Peneliti selanjutnya disarankan untuk melakukan pengujian daya simpan secara lebih komprehensif dengan variasi kondisi dan lama penyimpanan guna mengetahui stabilitas mutu serta memperkirakan umur simpan produk dalam jangka panjang secara lebih akurat.
4. Perlu dilakukan evaluasi lebih lanjut terhadap komposisi bahan baku dan proses pengolahan untuk meningkatkan kandungan zat besi dan menurunkan kadar abu pada formula terpilih sehingga memenuhi persyaratan mutu SNI, tanpa mengurangi kandungan protein dan zat besi yang menjadi keunggulan produk.
5. Penelitian selanjutnya disarankan untuk menggunakan alat pencetak atau metode pembentukan bakso yang lebih terstandarisasi agar bentuk dan ukuran setiap butir produk lebih seragam. Standarisasi proses pembentukan diharapkan dapat meminimalkan variasi karakteristik fisik produk dan meningkatkan konsistensi mutu bakso aci yang dihasilkan.