

BAB 6: PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang berjudul “Pengembangan Produk Bubur Instan Substitusi Tepung Tempe dan Tepung Hati Ayam sebagai MP-ASI Berpotensi Mengurangi Risiko Wasting pada Anak Balita” dapat disimpulkan bahwa sebagai berikut:

1. Hasil uji organoleptik terhadap tingkat kesukaan dan mutu produk bubur instan substitusi tepung tempe dan tepung hati ayam menunjukkan bahwa perbedaan formulasi memberikan pengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap atribut warna, aroma, rasa, dan tekstur.
2. Hasil analisis kandungan gizi produk substitusi tepung tempe dan tepung hati ayam mampu menunjukkan bahwa F1 dan F3 memperoleh total skor tertinggi dibandingkan F2. Kandungan gizi formula F1 meliputi kadar air 7,01%, kadar abu 1,83%, kadar lemak 20,54%, kadar protein 21,81%, kadar karbohidrat 48,81%, dan kadar zat besi 5,26 mg/100 g dan F3 kadar air 8,63%, kadar abu 1,70%, kadar lemak 23,05%, kadar protein 23,56%, kadar karbohidrat 43,06%, dan kadar zat besi 5,57 mg/100 g.
3. Formula terbaik yang terpilih berdasarkan metode pembobotan dari hasil uji organoleptik dan kandungan gizi adalah F1 dengan komposisi substitusi 60 gram tepung tempe dan 30 gram tepung hati ayam. Formula ini memperoleh skor hedonik yang tertinggi dan skor mutu gizi tinggi (sama dengan F3), sehingga berpotensi dikembangkan sebagai MP-ASI yang mampu membantu mengurangi risiko wasting pada balita.

6.2 Saran

1. Perlu dilakukan pengembangan formulasi lebih lanjut untuk menurunkan kadar air serta menyesuaikan kadar lemak dan karbohidrat agar produk dapat memenuhi persyaratan standar (SNI) MP-ASI bubuk instan secara keseluruhan.
2. Perlu dilakukan uji daya simpan, uji mikrobiologi, dan uji penerimaan pada sasaran utama yaitu bayi atau balita untuk mengetahui keamanan, kestabilan, dan tingkat penerimaan produk secara lebih komprehensif.
3. Pada penelitian selanjutnya perlu dilakukan intervensi langsung terhadap sasaran pada balita, guna mengetahui penerimaan dan efektivitas produk sebagai makanan utama untuk balita.
4. Pada penelitian selanjutnya perlu dilakukan uji daya simpan produk pada berbagai kondisi penyimpanan guna mengetahui perubahan mutu, keamanan, dan masa simpan produk.
5. Pada penelitian selanjutnya, pemilihan panelis perlu lebih diperhatikan dan disesuaikan dengan kriteria yang telah ditetapkan agar meminimalkan kesalahan dalam penilaian mutu hedonik, sehingga hasil yang diperoleh lebih akurat, objektif, dan representatif.