

BAB VI : KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Pengembangan produk biskuit MPASI dengan penambahan tepung alpukat dan isolat protein dilakukan sebanyak 3 perlakuan dengan taraf penambahan tepung alpukat 10%, 20%, dan 30%.
2. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa persentase penambahan tepung alpukat mempengaruhi tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa dengan biskuit F1 sebagai biskuit yang paling disukai panelis dengan karakteristik berwarna coklat kekuningan, aroma agak lemah, dengan rasa agak pahit dan tekstur agak renyah..
3. Analisis kandungan zat gizi pada biskuit didapatkan bahwa kadar air terendah F1 (6,33%), kadar abu tertinggi F3 (2,45%), protein tertinggi F3 (10 gr), lemak tertinggi F3 (12,0 gr), karbohidrat tertinggi F1 (76,5%), energi tertinggi F2 (420,12 kkal), kadar seng tertinggi F3 (2,258 mg), dan besi tertinggi yaitu tertinggi F3 (2,3504 mg).
4. Angka Lempeng Total gizi (ALT) terendah terdapat pada biskuit F3 ($1,5 \times 10^1$ koloni/gr) dan seluruh formulasi masih berada pada batas normal dan tidak adanya cemaran mikroba *Salmonella Sp* dengan hasil negatif/25 dan *E.Coli* dengan hasil < 3 APM/gram.
5. Formula terpilih pada penelitian ini yaitu biskuit F1 dengan penambahan tepung alpukat sebanyak 10%. Biskuit F1 mengandung energi 405,24 kkal, protein 8,75gr, lemak 7,8gr, karbohidrat 75,01gr, besi 2,15253 mg dan seng 2,2657mg dengan karakteristik berwarna coklat kekuningan, aroma sedang, dengan rasa agak pahit dan tekstur renyah serta ALT sebesar 9×10^1

koloni/gr, *Salmonella Sp.* Negatif/25gram , *E.Coli* < 3 APM/gram. Biskuit F1 telah memenuhi kriteria Permenkes No 51 Tahun 2016 sebagai makanan tambahan tinggi energy, protein, karbohidrat dan seng untuk balita 6-59 bulan.

6.2 Saran

1. Rasa pahit pada biskuit formulasi yang disebabkan oleh tepung alpukat perlu dicari cara agar biskuit tersebut rasanya lebih baik. sebaiknya ditambahkan pasta (perisa) makanan yang bisa membuat rasa pahit berkurang, dan meningkatkan aroma , warna, dan rasa pada biskuit.
2. Perlu dilakukan analisis kandungan zat gizi pada tepung alpukat dengan pengeringan menggunakan *freeze dryer* agar kandungan zat gizi dalam tepung alpukat dapat diketahui.
3. Perlu dilakukan analisis kandungan zat gizi yang lebih lengkap agar seluruh kandungan zat gizi biskuit dapat diketahui dan menjadi acuan dalam pembuatan biskuit MPASI bagi anak balita dengan status gizi kurus yang lebih baik dengan memperhatikan faktor kehilangan zat gizi selama proses pembuatan biskuit.
4. Perlu dilakukan penambahan atau fortifikasi zat gizi Fe agar nilai gizi Fe dapat memenuhi standar acuan. Sebaiknya ditambahkan multivitamin atau mineral untuk meningkatkan kadar Fe pada biskuit