

BAB 1

PENUTUP

1.1 Kesimpulan

1. Pengembangan produk *lapek bugih* dengan substitusi tepung kacang hijau dilakukan dengan empat perlakuan, terdiri dari F0, F1, F2, dan F3. Perbedaan masing-masing perlakuan ialah jumlah persentase pensubstitusian tepung kacang hijau yang terdiri dari 0%, 15%, 25%, dan 35%.
2. Hasil penilaian total median tingkat kesukaan panelis yang paling tinggi yaitu pada F0 dengan total nilai 23,97. Sedangkan *lapek bugih* dengan perlakuan yang paling disukai adalah F1 dengan total nilai 21,43. Namun berdasarkan hasil uji *Kruskal Wallis* total nilai median uji hedonik tidak terdapat perbedaan nyata tingkat kesukaan panelis pada setiap formula (F0, F1, F2, dan F3).
3. Hasil uji proksimat menunjukkan *lapek bugih* F3 memiliki kandungan besi, protein, lemak, dan abu tertinggi, serta kandungan air dan karbohidrat terendah. Sedangkan *lapek bugih* F0 memiliki kandungan besi, protein, lemak, dan abu terendah, serta kandungan air dan karbohidrat tertinggi.
4. Formula yang terpilih berdasarkan hasil uji hedonik dan kandungan zat gizi yaitu *lapek bugih* F1 dengan substitusi tepung kacang hijau sebanyak 15%. Dengan jumlah konsumsi yang dianjurkan yaitu sebanyak 100 g atau setara dengan tiga buah *lapek bugih* untuk satu kali selingan.

5. Produk *lapek bugih* dengan substitusi tepung kacang hijau ini sudah memiliki potensi dalam pemenuhan zat besi bagi ibu hamil dan sudah memenuhi syarat makanan olahan dengan klaim kaya/tinggi besi bagi ibu hamil.

1.2 Saran

1. Produk terpilih *lapek bugih* dengan substitusi tepung kacang hijau memiliki kadar air yang belum memenuhi SNI dodol (01-2986-1992) yang dijadikan sebagai rujukan. Sehingga diperlukan pengkajian lebih lanjut untuk menentukan rujukan SNI *lapek bugih* yang digunakan.
2. Melakukan edukasi kepada masyarakat terkait cara pembuatan produk *lapek bugih* dengan substitusi tepung kacang hijau yang dapat dilakukan dan dikonsumsi secara pribadi, khususnya bagi ibu hamil anemia.
3. Dibutuhkan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui pengaruh pemberian produk *lapek bugih* dengan substitusi tepung kacang hijau terhadap kadar Hb ibu hamil.
4. Untuk menyimpan produk *lapek bugih* agar bisa dikonsumsi dalam jangka waktu yang lama disarankan untuk menyimpan produk *lapek bugih* di dalam *freezer* atau dalam bentuk *frozen food* dan baru dilakukan pengukusan pada saat akan dikonsumsi.
5. Untuk institusi peneliti berharap kedepannya alat-alat pendukung dalam melakukan penelitian mulai dari alat untuk pengeringan bahan, alat-alat di laboratorium kuliner, serta laboratorium untuk menguji kandungan gizi produk sudah lengkap di fakultas Kesehatan Masyarakat. Sehingga mahasiswa yang melakukan pengembangan pangan berikutnya dapat mempraktekkan langsung dan memahami teknik dalam pengujian kandungan gizi dari suatu pangan.