

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil penelitian bubur instan MP-ASI menunjukkan adanya pengaruh yang nyata ($p \leq 0,05$) antara perbedaan formulasi tepung ubi jalar kuning termodifikasi, tepung kacang hijau, tepung keong sawah dan tepung wortel terhadap densitas kamba, daya serap air, kelarutan, kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar pati, kadar serat kasar, warna (L , a^* , b^*) dan skor kesukaan warna, serta tidak ada pengaruh yang nyata ($p \geq 0,05$) terhadap skor kesukaan aroma dan rasa.
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan terbaik berdasarkan parameter fisik, kimia dan organoleptik adalah bubur instan MP-ASI dengan formulasi tepung keong sawah 15%, tepung kacang hijau 10%, tepung wortel 30%, dan tepung ubi jalar kuning termodifikasi 10% dengan karakteristik meliputi nilai kadar air 3,57%, kadar abu 3,17%, kadar lemak 11,75%, kadar protein 14,75%, kadar karbohidrat 66,76%, kadar pati 21,18%, kadar serat kasar 3,72%, densitas kamba 0,78 g/ml, daya serap air 196,90%, kelarutan 42,47%, analisa warna (L 65,57, a^* 7,37 dan b^* 16,53), total kalori 431,79 kal, daya cerna protein 57,26%, kadar Ca 1570 mg/100 g, kadar Fe 46,23 mg/100 g, kadar Zn 5,76 mg/100 g, serta skor kesukaan warna 3,72 (suka), aroma 3,60 (suka) dan rasa 3,40 (agak suka).

B. Saran

1. Bagi peneliti selanjutnya dapat melakukan perlakuan pendahuluan terhadap keong sawah agar dapat mengurangi aroma yang amis.
2. Sebaiknya dilakukan perbaikan formulasi pada formulasi sampel yang memiliki kadar serat kasar yang terlalu tinggi atau tidak memenuhi syarat SNI.
3. Sebaiknya dilakukan analisa pada bubur instan MP-ASI sesuai ISO protein dan ISO kalori sesuai umur target produk bubur instan MP-ASI.