

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pada pengaruh penambahan tepung daun kelor dan telur puyuh terhadap bubuk instan MPASI dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan adanya interaksi yang nyata antara tepung daun kelor dan telur puyuh terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar rendemen, densitas kamba dan daya serap air, uji organoleptik rasa, aroma dan warna, serta tidak berinteraksi nyata terhadap kadar lemak dan uji organoleptik tekstur.
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan terbaik berdasarkan parameter fisik, kimia dan organoleptik adalah bubuk instan MP-ASI dengan penambahan tepung daun kelor dan telur puyuh 15% dan 80% dengan karakteristik meliputi kadar rendemen 26,15%, densitas kamba 0,68 g/g, daya serap air 6,668%, kadar air 3,22%, kadar abu 4,45%, kadar lemak 9,61%, kadar protein 12,73%, kadar karbohidrat 69,98%, kadar kalsium 213,88 mg, kadar kalori 424,59 kkal, sedangkan uji organoleptik (perbandingan jamak) menunjukkan rata-rata skor tekstur 2,96 (sama dengan kontrol "R"), warna 1,8 (lebih baik dibanding kontrol "R"), Rasa 2,36 (lebih baik dibanding kontrol "R") dan Aroma 2,56 (lebih baik dari kontrol "R").

B. Saran

Bagi peneliti selanjutnya dapat melakukan uji analisis zat gizi mikro pada produk bubur instan MP-ASI.