

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil penelitian bubur MP-ASI instan menunjukkan adanya pengaruh yang nyata ($p \leq 0,05$) antara perbedaan formulasi tepung pra-masak terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, kadar pati, densitas kamba, daya serap air, kelarutan, dan skor rasa dan aroma, serta tidak berpengaruh nyata ($p \geq 0,05$) terhadap skor kesukaan warna dan tekstur.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan parameter kimia, fisik dan organoleptik adalah bubur MP-ASI instan pada formulasi P3 dengan karakteristik meliputi nilai kadar air 3,66%, kadar abu 2,91%, kadar lemak 11,88%, kadar protein 21,64%, kadar karbohidrat 59,88%, kadar pati 28,41%, kadar serat kasar 2,80%, densitas kamba 0,49 g/ml, daya serap air 222,75%, kelarutan 28,88%, serta uji organoleptik warna 3,44 (netral), aroma 3,36 (netral), rasa 3,64 (suka), tekstur 3,76 (suka), total kalori 457,7 kal/100g, daya cerna protein 80,64%, daya cerna pati 80,7%, vitamin C 40,1mg/100g, zat besi 10,8 mg/100gr, kalsium 332 mg/100g, dan zink 12 mg/100g.

B. Saran

1. Bagi peneliti selanjutnya dapat dilakukan pengujian umur simpan pada bubur MP-ASI instan yang dihasilkan sehingga dapat diketahui lama umur simpan bubur MP-ASI instan secara pasti.
2. Beberapa sampel tidak sesuai dengan SNI karena memiliki kadar protein, kadar abu dan total kalori yang terlalu tinggi, sehingga perlu dilakukan perbaikan formulasi untuk menghasilkan bubur MP-ASI instan yang sesuai dengan persyaratan SNI.
3. Perlu adanya perbaikan metode dalam pembuatan bahan baku agar nutrisi yang ada dalam bahan baku lebih terjaga dan tidak banyak mengalami kerusakan
4. Pembuatan bubur MP-ASI instan dapat dibuat dari ikan tinggi protein lainnya yang memiliki harga lebih terjangkau seperti ikan bandeng dan ikan lele.