

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

5.1.1 Tidak terdapat pengaruh proporsi tepung biji nangka dan tepung udang rebon terhadap kadar zat besi biskuit MPASI.

5.1.2 Terdapat pengaruh proporsi tepung biji nangka dan tepung udang rebon terhadap kadar protein biskuit MPASI.

5.1.3 Terdapat pengaruh proporsi tepung biji nangka dan tepung udang rebon terhadap kenampakan biskuit MPASI.

5.1.4 Terdapat pengaruh proporsi tepung biji nangka dan tepung udang rebon terhadap tekstur biskuit MPASI.

5.1.5 Terdapat pengaruh proporsi tepung biji nangka dan tepung udang rebon terhadap cita rasa biskuit MPASI.

5.1.6 Terdapat pengaruh proporsi tepung biji nangka dan tepung udang rebon terhadap aroma biskuit MPASI.

5.1.7 Terdapat pengaruh proporsi tepung biji nangka dan tepung udang rebon terhadap kesukaan keseluruhan biskuit MPASI.

F0 mempunyai nilai tertinggi sebesar 3,64. Di antara formulasi perlakuan, F3 (45:35:20) mempunyai nilai kesukaan keseluruhan tertinggi sebesar 2,50 dan berbeda nyata dengan F1 dan F2. Nilai 2,50 masih berada di antara kategori tidak suka dan suka.

Secara umum, proporsi tepung biji nangka dan tepung udang rebon berpengaruh signifikan terhadap kadar protein dan seluruh parameter organoleptik, tetapi tidak berpengaruh signifikan terhadap kadar zat besi. F3 menunjukkan kadar protein tertinggi serta kesukaan keseluruhan tertinggi di antara formulasi perlakuan. Namun, penelitian ini belum menguji efektivitas produk terhadap kadar hemoglobin balita, sehingga hasil penelitian menunjukkan potensi produk dan belum dapat membuktikan efek pencegahan anemia secara langsung.

5.2 Saran

5.2.1 Bagi Peneliti Selanjutnya

Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk melakukan penelitian intervensi mengenai pengaruh pemberian biskuit MPASI dengan proporsi tepung biji nangka dan tepung udang rebon terhadap kadar hemoglobin (Hb) balita, untuk mengetahui efektivitasnya secara langsung sebagai produk pencegahan anemia. Selain itu, pengembangan produk dapat dilanjutkan dengan mengombinasikan bahan lain atau memodifikasi teknik pengolahan, agar tingkat penerimaan organoleptik biskuit dapat lebih ditingkatkan.