

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Proporsi tepung kecambah kacang hijau dan tepung beras merah menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan terhadap kadar air, namun tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan terhadap kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, dan nilai energi biskuit MP-ASI pengembangan.
2. Proporsi tepung kecambah kacang hijau dan tepung beras merah menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan terhadap penerimaan warna dan tekstur biskuit MP-ASI pengembangan, namun tidak menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan terhadap aroma dan rasa biskuit MP-ASI pengembangan.
3. Biskuit MP-ASI pengembangan taraf perlakuan P₃ dengan proporsi tepung terigu, tepung kecambah kacang hijau, dan tepung beras merah 40 : 24 : 36 merupakan taraf perlakuan terbaik dengan nilai energi 504 kkal/100 g, protein 3,33 g/100g, lemak 28,67 g/100 g, dan karbohidrat 52,0 g/100 g biskuit.

B. Saran

Perlu dilakukan pertimbangan kembali penambahan bahan pangan lain yang tinggi protein dan karbohidrat untuk mendapatkan biskuit dengan kandungan gizi yang sesuai untuk anak usia 12-24 bulan sehingga memenuhi standar MP-ASI sesuai Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 224/Menkes/SK/II/2007.