

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Di Kota Malang terdapat salah satu daerah yang menjadi lokus stunting (lokasi fokus stunting) yakni Kelurahan Mulyorejo, Kecamatan Sukun, Kota Malang. Jumlah balita stunting di Kelurahan Mulyorejo cukup banyak setiap tahunnya dan mengalami peningkatan, namun pada tahun 2024 jumlah balita stunting mengalami penurunan menjadi 59 balita.
2. Perbandingan nilai gizi makro secara empiris pada produk pemberian makanan tambahan Otak - Otak Ikan Lele sebagai makanan selingan mencukupi energi sebesar 47% dan protein sebesar 142%, sedangkan produk pemberian makanan tambahan (PMT) Otak - Otak Bung Wo Yam mencukupi energi sebesar 69% dan protein sebesar 178%. Hal ini dapat disimpulkan bahwa produk pemberian makanan tambahan (PMT) Otak - Otak Bung Wo Yam sebagai makanan selingan bagi balita usia 2-5 tahun lebih besar kalori/ energinya dikarenakan pada produk Otak - Otak Bung Wo Yam mengandung *double protein* hewani yakni ikan kembung dan telur ayam ras.
3. Hasil analisis harga pokok produk pemberian makanan tambahan Otak - Otak Ikan Lele dengan Otak - Otak Bung Wo Yam terdapat perbedaan yaitu pada produk “Otak - Otak Ikan Lele” total kebutuhan harga pokok produk yang dibutuhkan sebesar Rp24.563. Sedangkan pada produk

pemberian makanan tambahan (PMT) “Otak - Otak Bung Wo Yam” dibutuhkan sebesar Rp 18.725. Hal ini dipengaruhi adanya perbedaan bahan makanan yang mengandung *dobel protein* dan penambahan sayur pada produk pemberian makanan tambahan (PMT) “Otak - Otak Bung Wo Yam” yakni ikan kembung, telur ayam ras, wortel, dan bayam sehingga mempengaruhi total harga pokok produk yang dibutuhkan dalam pengolahan “Otak - Otak Bung Wo Yam”.

4. Hasil uji daya terima produk pemberian makanan tambahan (PMT) “Otak-Otak Bung Wo Yam” dengan menggunakan metode uji organoleptik dan uji hedonik yang dilakukan oleh 10 responden tidak terlatih (kader posyandu) di wilayah kerja Kelurahan Mulyorejo, Kecamatan Sukun, Kota Malang mayoritas kader posyandu menyukai “Otak - Otak Bung Wo Yam” dengan urutan yaitu warna dan rasa (skor 36), tekstur (35) dan aroma (32).

B. Saran

1. Dalam pembuatan produk sebaiknya bahan - bahan yang digunakan ditimbang sehingga nilai gizi produk tidak melebihi Angka Kecukupan Gizi (AKG) yang dianjurkan
2. Jumlah responden tidak terlatih (kader posyandu) yang menjadi panelis kurang memenuhi syarat minimal jumlah responden yaitu 25 panelis. Hal ini dikarenakan kader posyandu yang datang dalam kegiatan ini hanya

sedikit dan , sebaiknya untuk kegiatan selanjutnya lebih dikoordinasikan lagi sehingga banyak kader posyandu yang datang dan berkenan menjadi panelis.

3. Pada hasil uji daya terima warna terdapat 1 panelis yang memberikan keterangan produk warnanya terlalu hijau gelap dan warna kuning wortelnya hanya sedikit. Oleh karena itu sebaiknya dalam pembuatan produk jumlah bayam lebih sedikit dikarenakan jika terlalu banyak warna bayam lebih pekat dibandingkan bahan yang lain sehingga membuat kurang menarik.