

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

1. Uji tingkat kesukaan bubur bayi instan berbahan mocaf dengan penambahan tepung kacang hijau dan ikan kembung sebagai MP-ASI terhadap 4 formulasi yang telah dilakukan kepada 25 panelis didapatkan hasil terbaik atau yang paling disukai pada formula 3 yaitu tepung mocaf 70% : tepung kacang hijau 30% dengan presentase sebesar 61,6% masuk dalam kategori “kurang”.
2. Kandungan protein bubur bayi instan berbahan mocaf dengan penambahan tepung kacang hijau setelah dilakukan 3x pengulangan uji yaitu 11,41%. Kandungan protein sudah memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI 01-7111.1-2005) sebesar 8-22%.
3. Kandungan lemak bubur bayi instan berbahan mocaf dengan penambahan tepung kacang hijau setelah dilakukan 3x pengulangan uji yaitu 18,27%. Kandungan lemak sudah memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI 01-7111.1-2005) sebesar 6-15%.
4. Kandungan karbohidrat bubur bayi instan berbahan mocaf dengan penambahan tepung kacang hijau setelah dilakukan 3x pengulangan uji yaitu 61,18%. Kandungan karbohidrat sudah memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI 01-7111.1-2005) sebesar 30%.

5. Kandungan kadar air bubur bayi instan berbahan mocaf dengan penambahan tepung kacang hijau setelah dilakukan 3x pengulangan uji yaitu 7,022%. Kandungan kadar air sudah memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI 01-7111.1-2005) sebesar 4%.

B. Saran

Bubur bayi instan yang dihasilkan masih terdapat bau amis sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait dengan metode pengolahan untuk menghilangkan bau amis pada ikan.