

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

1. Bubur bayi instan berbahan dasar kentang hitam (*Coleus tuberosus*) memiliki tingkat kesukaan cukup dengan rata-rata skor hedonik 74,6%
2. Kandungan energi bubur kentang hitam sebesar 72,25 kkal per 20 gram
3. Bubur kentang hitam mengandung protein sebesar 3,56 gram dari energi 72,25 kkal
4. Kandungan lemak dalam bubur kentang hitam masih sangat rendah yaitu 0,11 dari energi 72,25 kkal
5. Karbohidrat dalam bubur kentang hitam mencapai 12,18 gram dari energi 72,25 kkal.

#### **B. Saran**

1. Bagi Institusi

Institusi diharapkan dapat mendukung pengembangan hasil penelitian ini dengan menyediakan fasilitas, pendampingan, dan peluang hilirisasi produk agar dapat dikembangkan lebih lanjut sebagai salah satu bentuk inovasi pangan lokal berbasis riset.

2. Bagi Masyarakat

Masyarakat disarankan untuk mulai mengenal dan memanfaatkan kentang hitam sebagai bahan pangan alternatif yang bergizi tinggi, serta mendorong penerapan produk ini sebagai pilihan MP-ASI berbasis pangan lokal yang aman, terjangkau, dan bergizi seimbang.

### 3. Bagi Peneliti

Disarankan agar peneliti selanjutnya dapat mengembangkan formulasi bubur MP-ASI kentang hitam dengan memperhatikan keseimbangan makro dan mikronutrien.

Peneliti selanjutnya juga dapat mempertimbangkan pengembangan resep penambahan bahan-bahan yang berpigmen kuat dan beraroma alami seperti labu kuning, jagung manis, atau kaldu ayam kampung untuk meningkatkan daya tarik bubur dari rasa, segi visual dan sensorik.