

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Sampel yang terpilih menjadi formula terbaik diukur berdasarkan bobot tertinggi pada variabel protein total, lemak total, rasa, warna, aroma, dan tekstur adalah P1 (tapioka : TKKPP : lele = 50 : 40 : 10). P1 mengandung protein sebesar 24,45%bk dan lemak sebesar 0,57%bk.
2. P1 memiliki karakteristik mutu sensori berupa warna cukup putih kekuningan (3,3); tekstur kurang kenyal (1,98); beraroma *beany* dan amis (2,4); dan cukup terasa kecambah dan lele (3,46).
3. Penentuan takaran saji mengikuti satu sajian produk komersil serupa sebesar 40 g per sajian. Untuk memenuhi kebutuhan bayi berumur 12 – 23 bulan sebagai MP-ASI sesuai %AKG, dalam takaran saji 40 g mi basah memenuhi kebutuhan energi sebesar 11,56%, protein 48,96%, lemak 0,51%, dan karbohidrat 13,28%.

B. Saran

Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai formulasi mi basah berbasis tapioka, TKKPP, dan lele dengan kadar air dan abu yang sesuai dengan SNI Mi Basah 2987-2015.