

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Proporsi biskuit tepung komposit labu kuning dan daun kelor berpengaruh nyata ($p\ value < 0,05$) terhadap mutu hedonik rasa, warna, dan aroma, namun tidak berpengaruh nyata ($p\ value > 0,05$) terhadap mutu hedonik tekstur. Berdasar uji statistik, proporsi biskuit tidak berpengaruh nyata dengan kandungan beta karoten ($p\ value > 0,05$).
2. Formula terbaik biskuit yaitu biskuit G3 dengan perlakuan proporsi 20% tepung terigu, 75% tepung labu kuning, dan 5% tepung daun kelor mengandung energi 373,94 kkal, protein 6,96 gram, lemak 2,69 gram, karbohidrat 383,60 gram, kadar air 4,05%, kadar abu 0,05%, dan beta karoten sebesar 1185,77 μg RE.
3. *Serving size* biskuit sebagai makanan selingan bagi anak usia 9-24 bulan yaitu 1 keping per hari dengan berat 10 gram. Kandungan dalam 1 keping biskuit yaitu mengandung energi 38,36 kkal, protein 0,70 gram, lemak 0,27 gram, karbohidrat 37,39 gram, dan beta karoten 118,58 μg RE.

B. Saran

1. Bagi penelitian selanjutnya dapat menambahkan sumber makanan tinggi lemak misalnya susu agar dapat meningkatkan kandungan lemak dalam biskuit dan memenuhi syarat lemak biskuit.
2. Bagi institusi perlu dilakukan penelitian lanjutan pada biskuit tepung komposit labu kuning dan daun kelor terkait dengan uji kesukaan pada usia 9-24 bulan dan uji *in vivo*.
3. Bagi masyarakat dapat memanfaatkan produk biskuit tepung komposit labu kuning dan daun kelor sebagai pendukung makanan selingan MP-ASI bagi baduta usia 9-24 bulan.