

## BAB 7

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 7.1 Kesimpulan

1. Terdapat peningkatan kadar protein dan mutu protein pada substitusi tepung tepung hanjeli dan tepung tempe pada biskuit MP-ASI bayi.
2. Substitusi tepung hanjeli dan tepung tempe biskuit MP-ASI bayi berpengaruh secara signifikan terhadap peningkatan kadar protein. Semakin banyak substitusi tepung tempe yang ditambahkan semakin tinggi kadar protein dalam biskuit tersebut.
3. Produk biskuit substitusi tepung hanjeli dan tepung tempe berpengaruh secara signifikan terhadap mutu protein (SAA, Asam Amino Pembatas, dan NPU), sedangkan untuk mutu cerna masih berpengaruh secara signifikan.
4. Perlakuan terbaik yang terpilih adalah P1 yaitu dengan substitusi 10% tepung hanjeli dan 40% tepung tempe baik dalam kadar protein sebesar 14,88 gr/100gr maupun mutu protein lisin dengan skor 89,40 mg.

#### 7.2 Saran

1. Diperlukan modifikasi terkait formulasi sehingga pemipihan adonan dapat sesuai ketebalannya. Diperlukan penggunaan oven yang dapat mengatur suhu dan waktu yang tepat dalam pembuatan biskuit bayi ini.
2. Diperlukan proses dan alat yang lebih terstandar agar adonan dapat seragam dalam ketebalannya. Untuk menghasilkan produk yang seragam

diperlukan penggunaan alat pemipih adonan atau mesin ( *roller cutting machine/ biscuit moulding machine*). Diperlukan oven yang mampu mengatur suhu dan waktu yang tepat dalam pembuatan biskuit bayi ini.

3. Penelitian lanjutan yang dapat dilakukan adalah dengan menganalisis kadar karbohidrat, lemak, kadar air dan pengujian organoleptik.

