

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Hasil penelitian tentang “Analisis Tafsiran Nilai Gizi dan Sensoris Tepung Komposit (Tepung Beras Merah : Tepung Ikan Teri : Tepung Labu Kuning)” maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Formulasi F1 memiliki tafsiran nilai gizi tertinggi pada energi (179,45 kkal), protein (5,15 g), karbohidrat (35,07 g), dan serat (2,50 g) menggunakan metode *Nutrisurvey*, serta menjadi satu-satunya formula yang memenuhi standar mutu protein tepung berdasarkan SNI (> 5%).
2. Berdasarkan uji sensoris, formula F2 dan F3 paling disukai dari aspek warna (3,50), formula F3 paling disukai dari aspek rasa (4,27), sedangkan formula F2 menjadi yang paling unggul pada aspek aroma tidak amis (3,40) dan aspek tekstur yang halus (4,43).
3. Hasil uji statistik menunjukkan bahwa variasi formulasi tepung komposit memberikan pengaruh yang signifikan terhadap parameter rasa ($p = 0,001$) dan tekstur ($p = 0,002$), namun tidak berpengaruh signifikan terhadap parameter warna ($p = 0,472$) dan aroma ($p = 0,068$).
4. Nilai rendemen bahan baku menunjukkan persentase sebesar 90% untuk tepung beras merah (menghasilkan 270 gram tepung dari 300 gram bahan), sebesar 20% untuk tepung ikan teri nasi (menghasilkan 15 gram tepung dari 75 gram bahan), dan nilai rendemen terendah sebesar 12% untuk tepung labu kuning (menghasilkan 15 gram tepung dari 125 gram bahan).

B. Saran

Mengacu pada kesimpulan dan pembahasan yang telah disampaikan, penulis memberikan beberapa saran yang diharapkan dapat menjadi pertimbangan serta memberikan kontribusi positif bagi pihak-pihak terkait:

1. Bagi Peneliti Selanjutnya

Diharapkan peneliti selanjutnya dapat melakukan analisis kandungan gizi secara laboratorium agar diperoleh hasil yang lebih lengkap dan akurat. Selain itu, penelitian selanjutnya juga dapat mengembangkan tepung komposit menjadi produk olahan lain seperti cookies, biskuit, mie, atau makanan lainnya serta melakukan penelitian mengenai daya simpan produk.

2. Bagi Masyarakat

Diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan bahan pangan lokal seperti beras merah, ikan teri, dan labu kuning sebagai alternatif pangan bergizi. Tepung komposit ini juga dapat digunakan sebagai bahan dasar berbagai makanan sehat yang mudah dibuat dan memiliki nilai gizi yang baik.

3. Bagi Institusi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi tambahan referensi dan sumber informasi bagi mahasiswa maupun civitas akademik, khususnya dalam pengembangan pangan lokal bergizi dan pemanfaatan bahan pangan lokal di bidang gizi dan pangan.