BAB V

PENUTUP

1. **Kesimpulan**

Berdasarkan pembahasan diatas, didapatkan beberapa kesimpulan sebagai berikut

1. Zat gizi bola-bola coklat yaitu energi = 573,5 Kkal, protein = 11 gram, lemak = 30 gram, karbohidrat = 70 gram. Sedangkan zat gizi puding coklat yaitu energi = 573,3 Kkal, protein = 16,8 gram, lemak = 20,3 gram, karbohidrat = 83,3 gram.
2. Rata - rata daya terima biskuit PMT standar yaitu 1,8 keping atau 15% (dimakan seperempat porsi), bola-bola coklat yaitu setara 3,8 keping atau 31,7% (dimakan setengah porsi), dan puding coklat yaitu setara 2,5 keping atau 20% (dimakan seperempat porsi).
3. Score rata-rata tingkat kesukaan rasa biskuit PMT standar yaitu 2,4 (tidak suka), bola-bola coklat 2,8 (suka), dan puding coklat 2,4 (tidak suka)
4. Score rata-rata tingkat kesukaan warna biskuit PMT standar yaitu 2,4 (tidak suka), bola-bola coklat 2,9 (suka), dan puding coklat 2,5 (suka)
5. Score rata-rata tingkat kesukaan aroma biskuit PMT standar yaitu 3,0 (suka), bola-bola coklat 2,8 (suka), dan puding coklat 2,7 (suka)
6. Score rata-rata tingkat kesukaan tampilan biskuit PMT standar yaitu 2,3 (tidak suka), bola-bola coklat 2,9 (suka), dan puding coklat 2,5 (suka)
7. Score rata-rata tingkat kesukaan tekstur biskuit PMT standar yaitu 2,4 (tidak suka), bola-bola coklat 2,9 (suka), dan puding coklat 2,5 (suka)
8. Terdapat perbedaan yang signifikan pada daya terima dan tingkat kesukaan (rasa, warna, aroma, tampilan, tekstur) biskuit PMT standar dengan bola-bola coklat. Dan terdapat perbedaan yang signifikan pada daya terima dan tingkat kesukaan (rasa, tampilan, tekstur) bola-bola coklat dengan puding coklat
9. **Saran**

Modifikasi PMT bola-bola coklat sudah baik untuk menjadi alternative PMT bagi balita gizi kurang tetapi sebaiknya kedepannya dimodifikasi lagi dalam hal aroma. Dan pemberiannya lebih baik berjarak yaitu sehari diberikan sehari tidak untuk menghindari anak bosan dan daya terima yang menurun. Selain itu, rasa buah-buahan bisa menjadi alternative rasa selian rasa coklat pada puding.

Puding coklat sebaiknya kedepannya dimodifikasi dalam hal aroma. Dan disajikan dengan tampilan biskuit dicampur menjadi satu dengan puding tidak dibentuk lapisan agar daya terima meningkat.