

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Mutu kimia biskuit PMT Substitusi Tepung Tempe Kedelai dan Tepung Kacang Hijau untuk Balita *Stunting* pada taraf perlakuan P₂ menunjukkan kadar air dan kadar abu telah memenuhi persyaratan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 51 Tahun 2016 tentang Standar Produk Suplementasi Gizi Makanan Tambahan untuk Balita 6 – 59 bulan.
2. Mutu gizi biskuit PMT Substitusi Tepung Tempe Kedelai dan Tepung Kacang Hijau untuk Balita *Stunting* pada taraf perlakuan P₂ menunjukkan nilai energi, kadar protein, lemak, dan karbohidrat telah memenuhi persyaratan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 51 Tahun 2016 tentang Standar Produk Suplementasi Gizi Makanan Tambahan untuk Balita 6 – 59 bulan.
3. Biskuit PMT Substitusi Tepung Tempe Kedelai dan Tepung Kacang Hijau untuk Balita *Stunting* memberikan pengaruh yang signifikan terhadap tingkat kesukaan panelis pada warna, aroma, rasa dan tekstur.
4. Taraf perlakuan P₂ dengan proporsi tepung terigu, tepung tempe kedelai dan tepung kacang hijau (50:20:30) merupakan taraf perlakuan terbaik dalam produk biskuit PMT tepung tempe kedelai dan tepung kacang hijau untuk balita *stunting* dengan Nilai hasil (Nh) sebesar 0,56.

B. Saran

1. Taraf perlakuan terbaik P₂ pada biskuit substitusi tepung tempe kedelai dan tepung kacang hijau dapat direkomendasikan sebagai Biskuit PMT Substitusi Tepung Tempe Kedelai dan Tepung Kacang Hijau untuk Balita *Stunting*, energi, protein, lemak dan karbohidrat telah memenuhi persyaratan Permenkes RI No. 51 Tahun 2016 tentang Standar Produk Suplementasi Gizi Makanan Tambahan untuk Balita 6 – 59 bulan.
2. Perlu adanya penelitian lanjutan untuk penggunaan proporsi tepung tempe kedelai tidak lebih dari 20% agar tidak berpengaruh pada mutu organoleptik dan menambah substitusi sumber protein hewani dan olahannya untuk meningkatkan kandungan asam amino sulfur.