

5. KESIMPULAN & SARAN

5.1. KESIMPULAN

- Karakteristik kimia biskuit MP-ASI menghasilkan data, semakin tinggi penambahan *puree* labu kuning mampu menaikkan kandungan vitamin A (kandungan vitamin A tertinggi yaitu 360 RE) dan protein biskuit MP-ASI akan semakin tinggi dengan penambahan tepung beras merah yang semakin tinggi (kadar protein tertinggi yaitu 6,16%) jika dibandingkan biskuit kontrol.
- Karakteristik fisik biskuit yang terbentuk dipengaruhi dengan semakin tinggi penambahan *puree* labu kuning maka tingkat kekerasan biskuit MP-ASI semakin rendah dan semakin tinggi penambahan tepung beras merah maka tingkat kekerasan biskuit MP-ASI semakin tinggi.
- Biskuit MP-ASI dengan penambahan *puree* labu kuning dan tepung beras merah cenderung kurang disukai jika dibandingkan dengan biskuit kontrol. Biskuit kontrol pada atribut penilaian *overall* memiliki nilai rerata tertinggi namun tidak berbeda nyata dengan biskuit formulasi satu dan tiga sehingga biskuit tetap dapat diterima oleh panelis.

5.2. SARAN

- Perlu dilakukannya penelitian tambahan mengenai durasi umur simpan pada biskuit MP-ASI.

