

6. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan, terdapat 5 dari 24 produk olahan yang dapat digunakan sebagai PMT balita kemudian terdapat 19 produk yang tidak dapat digunakan sebagai PMT karena memiliki nilai protein yang tidak sesuai dengan standar mutu. Produk olahan tersebut dapat digunakan sebagai PMT balita jika formula produk diubah.

Pembuatan produk olahan menggunakan proses fermentasi dapat meningkatkan nilai protein karena dapat memecah protein menjadi senyawa yang lebih sederhana dan jika semakin tinggi persentase kedelai maka nilai protein juga semakin tinggi. Penambahan bahan seperti daun kelor dapat meningkatkan nilai protein. Jika pada proses pengolahan produk menggunakan suhu yang sangat tinggi maka dapat merusak protein dan membuat nilai protein berkurang.

Proses pengolahan pengeringan, pemanggangan dan fermentasi dapat mengurangi aroma langu pada produk. Penambahan bahan seperti kelompok buah, kacang, ubi dan coklat dapat mengurangi aroma langu kemudian penambahan bahan berupa daun kelor dapat meningkatkan aroma langu karena memiliki enzim lipoksidase.

6.2. Saran

Penelitian mengenai pemanfaatan produk olahan kedelai untuk balita kurang energi protein belum banyak membahas terkait kandungan energi sehingga diharapkan pada penelitian selanjutnya dapat membahas hal tersebut. Selain itu pada penelitian *review* ini juga belum membahas daya terima produk olahan kedelai dari segi rasa dan warna.