

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Konsentrasi ragi tempe dan lama fermentasi jagung tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur MP-ASI yang dihasilkan.
2. Perlakuan terbaik produk MP-ASI adalah konsentrasi ragi tempe 3% dan lama fermentasi jagung 48 jam dengan nilai rata-rata warna 3,19 (kuning tua), aroma 2,86 (netral), rasa 2,44 (agak khas tempe), dan tekstur 3,14 (sedang).
3. Kandungan kimia produk MP-ASI terbaik meliputi kadar abu, air, protein, lemak, serat kasar, dan karbohidrat sesuai dengan SNI 01-7111.1-2005.

B. Saran

Masih diperlukan perbaikan terhadap prosedur pengayakan untuk menghasilkan tekstur MP-ASI yang lebih halus, pengamatan terhadap masa simpan, dan pengamatan kandungan zat gizi lain seperti vitamin dan mineral MP-ASI.