

BAB VI

PENUTUP

VI.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, kesimpulan yang dapat diambil dalam penelitian adalah sebagai berikut:

- a. Proses pembuatan tepung spirulina dimulai dari memanen spirulina dari kolam. Spirulina kemudian dikurangi kadar airnya dengan mesin peras, lalu dicetak dengan mesin ekstruder hingga berbentuk mie. Mie spirulina dioven hingga kering. Spirulina kering kemudian di giling, lalu diayak dengan menggunakan ayakan 80 mesh.
- b. Tepung spirulina mengandung kadar air sebesar 4,74%, kadar abu sebesar 18,55%, kadar protein sebesar 49,4%, kadar lemak sebesar 3,09%, kadar karbohidrat sebesar 24,2%. Tepung spirulina dijadikan bahan dasar pembuatan biskuit spirulina karena melihat tingginya protein pada bahan pangan spirulina.
- c. Pembuatan biskuit spirulina dimulai dengan mencampur semua bahan (tepung spirulina, maizena, *unsalted butter*, putih telur, gula, garam dan vanili). Setelah adonan tercampur rata dan kalis. Adonan yang telah kalis kemudian dibungkus dengan *wrapping plastic* lalu dimasukkan kedalam lemari es untuk didinginkan selama 10 menit. Kemudian adonan dikeluarkan dari kulkas, dicetak, kemudian dipanggang menggunakan oven.
- d. Berdasarkan hasil uji hedonik secara keseluruhan, didapatkan parameter warna, aroma, rasa, tekstur yang paling disukai adalah Formulasi 1, sehingga ditetapkan dalam penelitian bahwa F2 sebagai formulasi terpilih yang kemudian digunakan dalam penentuan kandungan zat gizi.
- e. Biskuit MP-ASI yang dibuat menggunakan bahan dasar spirulina mengandung kadar air sebesar 13,6%, kadar abu sebesar 3,22%, kadar protein sebesar 11,46%, kadar lemak sebesar 24,66%, kadar air sebesar 47,06%.

VI.2 Saran

Diperlukan penelitian lebih lanjut terkait asam amino pembatas untuk melihat efektifitas penyerapan asam amino. Perlu juga penelitian lebih lanjut mengenai kandungan gluten pada tepung spirulina, agar biskuit dapat dikonsumsi oleh semua bayi, termasuk bayi yang mengalami *gluten intolerance*.