

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Penelitian mengenai pengaruh penggunaan tepung sorgum dan isian rajungan terhadap kadar zinc dan asam lemak omega-3 sebagai makanan fungsional untuk anak ASD berisiko epilepsi mendapatkan kesimpulan sebagai berikut:

- a. Kombinasi penggunaan protein hewani berpengaruh terhadap kadar zinc *bread rolls* bebas gluten ($p = 0,025$). Selain itu diketahui bahwa kadar zinc F1 tidak berbeda dengan F2, sementara F3 berbeda dengan kadar zinc F1 dan F2.
- b. Kombinasi penggunaan protein hewani berpengaruh terhadap kadar asam lemak omega-3 *bread rolls* bebas gluten ($p = 0,000$). Selain itu diketahui bahwa kandungan omega-3 F1 berbeda dengan kandungan omega-3 F2 dan F3, kandungan omega-3 F2 berbeda dengan kandungan omega-3 F1 dan F3, serta kandungan omega-3 F3 berbeda dengan kandungan omega-3 F1 dan F2.
- c. Formula 2 (F2) terpilih sebagai formulasi *bread rolls* bebas gluten terbaik menggunakan metode De Garmo berdasarkan parameter kadar zinc dan asam lemak omega-3 dengan Nilai Produktivitas (NP) tertinggi sebesar 0,68. F2 memiliki takaran saji sebesar 60 gram per porsi dengan anjuran konsumsi dua kali sehari (120 gram/hari). Setiap takaran saji mengandung zinc sebesar 0,73 mg dan asam lemak omega-3 sebesar 68,3 mg.

V.2 Saran

Saran yang dapat diberikan sebagai hasil dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Penelitian selanjutnya diharapkan dapat mengevaluasi pengaruh konsumsi *bread rolls* bebas gluten terhadap status gizi anak dengan *Autism Spectrum Disorder* (ASD).

- b. Pengembangan produk pangan bebas gluten berbasis bahan lokal diharapkan dapat disesuaikan dengan kebutuhan zat gizi yang ingin diprioritaskan. Formula 2 dapat dipilih karena memiliki kandungan zinc yang lebih tinggi dengan kandungan omega-3 yang tetap cukup baik sehingga lebih seimbang, sedangkan formula 3 dapat menjadi alternatif apabila lebih mengutamakan asupan asam lemak omega-3.