

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Ringkasan temuan akhir dari riset ini dengan judul *Pengaruh Komposisi Mi dengan Tepung Hati Ayam dan Tepung Biji Labu Kuning terhadap Proksimat, Vitamin A, dan Daya Terima sebagai Pangan Pencegah Anemia pada WUS* adalah sebagai berikut.

- a. Pada hasil uji proksimat, ketiga formula mi (F1, F2, serta F3) tiada mencatatkan deviasi yang signifikan terhadap seluruh parameter yang ditandai lewat capaian p-value ($\alpha > 0.05$).
- b. Merujuk pada temuan uji vitamin A, ketiga formula mi (F1, F2, dan F3) memiliki perbedaan signifikan yang ditandai lewat capaian p-value ($\alpha > 0.05$). Melalui pengujian lanjutan menggunakan metode Duncann, diketahui bahwa perbedaan terletak pada F1 dengan F2 maupun F3, sementara antara F2 dan F3 tiada menampakkan variasi.
- c. Parameter aspek warna dan aroma di seluruh setiap formula memiliki tingkat kesamaan, maka tidak ditemukan deviasi yang bermakna. Pada parameter tekstur, dijumpai deviasi signifikan antara F2 dan F3. Sementara itu, parameter rasa tidak menunjukkan perbedaan nyata antar formula, dengan penerimaan panelis yang cenderung netral pada semua perlakuan.
- d. Berdasarkan hasil pemilihan formulasi menggunakan nilai efektivitas (NP), F1 dengan komposisi tepung hati ayam 10 gram dan tepung biji labu kuning 35 gram ditetapkan menjadi variasi paling optimal, dengan NP tertinggi sebesar 0,61 dibandingkan F2 dan F3 dengan nilai NP sebesar 0,46.

V.2 Saran

Penelitian selanjutnya diharapkan dapat mengevaluasi efektivitas mi basah pada wanita usia subur untuk menilai pengaruhnya terhadap peningkatan kadar hemoglobin, serta melakukan pengujian terkait masa simpan atau tingkat kedaluwarsa mi basah.