

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

- a. Penambahan konsentrasi tepung pisang ambon dan tepung kacang hijau prigelatinisasi memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kandungan protein, karbohidrat, kadar air, dan kalsium, pada biskuit bayi yang dihasilkan, namun tidak memberikan pengaruh yang nyata ($P < 0,05$) pada kadar lemak, kadar abu, dan energi biskuit bayi yang dihasilkan. Hasil organoleptik menunjukkan, perlakuan memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap aroma dan warna pada biskuit bayi yang dihasilkan. Namun tidak memberikan pengaruh yang nyata ($P < 0,05$) terhadap rasa dan tekstur biskuit bayi yang dihasilkan.
- b. Pengujian kadar uji proksimat, kalsium dan energi yang dihasilkan pada biskuit bayi yaitu protein berkisar 6,91-8,72%, karbohidrat berkisar 79,09-84,44%, lemak berkisar 2,78-3,34%, kadar abu berkisar 0,62-0,81%, kadar air berkisar 5,27-8,04%, kalsium berkisar 267,2-501,06 mg, energi berkisar 381,27-390,39 kkal. Hasil uji organoleptik menunjukkan perlakuan (30% TPA : 70% TKHP) merupakan hasil terbaik yaitu aroma agak suka, warna suka, rasa agak suka, tekstur suka.

5.2 Saran

Adapun saran dari panelis yaitu perlu diadakan pengujian lebih lanjut tentang umur simpan biskuit bayi berbahan dasar tepung pisang ambon dan tepung kacang hijau prigelatinisasi karena kadarair lebih tinggi dibandingkan standar SNI.

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N. Q., & Wirawani, Y. (2013). *Kontribusi MP-ASI Biskuit Substitusi Tepung Garut, Kedelai, Dan Ubi Jalar Kuning Terhadap Kecukupan Protein, Vitamin A, Kalsium, Dan Zink Pada Bayi*. *Journal of Nutrition College*, 2(4), 458–466. <https://doi.org/10.14710/jnc.v2i4.3727>
- Aljanah U, (2021) Karakteristik Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Komposit Dari Pisang Kepok (*Musa acumunata*), Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*), Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris I.*) Termodifikasi. 1-86.
- Ambarita YDM, Bayu SE, & Setiada H. (2015). *Identifikasi karakter morfologi pisang di kabupaten deli sirdang*. *Jurnal Agroetokenologi*, 4(580), 1911–1924.
- Asih, W. R., Kuswanto, K. R., & Widanti, Y. A. (2018). *Penambahan pure daun kelor (Moringa oleifera) dan pure pisang ambon untuk formula MPASI (Makanan Pendamping ASI)*. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 3(1), 11–17.
- Ayu FD, Pato U, & Manogar B. (2017). *Karakteristik Mutu Dodol Ketan Dengan Penambahan Pisang Ambon Dan Jambu Biji*. *Jurnal Agritech- Teknologi Pangan*, 4(2), 1–11.
- Ayuni DP, Harfana C, Juwanto D, Puspitasari C, Setianingsi I, Riyanto S, & Kusumawardani DH. (2018). *Kandungan Gizi, Organoleptik, Dan Umur Simpan Biskuit Dengan Substitusi Tepung Komposit (Daun Kelor, Rumput laut, Dan Pisang)*. *Media Gizi Mikro Indonesia*, 9(2), 123–138. <https://doi.org/10.22435/mgmi.v9i2.543>
- Balaka, S. (2017). *Analisis Proksimat Dan Organoleptik Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Kuning (Ipomea Batatas), Tepung Kacang hijau Dan Tepung Rumput Laut Sebagai Sarapan Sehat Anak Sekolah*. 2(1), 10.
- Daulati Z, Wicaksana N, & Ismail A. (2015). *Heritabilitas, variabilitas dan analisis kekerabatan genetik pada 15 genotip pisang (Musa paradisiaca) varietas ambon asal Jawa Barat berdasarkan karakter morfologi di Jatinangor*. 14, 8.
- Devitri, N., Eva I, & Susi R. (2019). *Substitusi tepung jagung fermentasi dan tepung tempe terhadap mutu organoleptik biskuit sebagai MPASI anak baduta*. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 11(1), 9.
- Erika C. (2010). *Produksi Pati Termodifikasi Dari Beberapa Jenis Pati*. *Jurnal Rekayasa Kimia Dan Lingkungan*, 7(3), 130–137.

- Fikawati S, Syafiq A & Puspasari P (2005) *Faktor-faktor Yang Berhubungan Dengan Asupan Kalsium Pada Remaja Di Kota Bandung*. Jurnal Kedokteran Trisakti Universa Medicina, Vol 24, No1, 1-19.
- Hidayat B, Kalsun N, & Surfiana. (2009). *Karakteristik Tepung Ubi Kayu Modifikasi Yang Diproses Menggunakan Metode Prigelatinisasi Parsial*. Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian, 14(2), 148-159.
- Idayati E, (2016). *Kandungan Gizi Makanan Sapihan Bayi Dari Ubi Jalar Dengan Kombinasi Kacang Hijau Dan Pisang Ambon*. Jurnal Partner, (1), 82-88.
- Imanningsi N. (2012) *Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan*. Jurnal Pusat Biomedis Dan Teknologi Dasar Kesehatan, 35(1), 13-22.
- Ina TP, Yusasrini ALN, & Waisnawi GAP. (2019). *Pengaruh Perbandingan Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiate*) Terhadap Karakteristik Cookis*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA), 8(1), 48. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i01.p06>
- Jumanah, J., Windrati, W. S., & Maryanto, M. (2018). *Karakteristik Sifat Fisik, Kimia Dan Sensoris Bihun Berbahan Tepung Komposit Gayong (*Canna edulis*) Dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*)*. JURNAL AGROTEKNOLOGI, 11(02), 128. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v11i02.6517>
- Karsinah, Rosidah, & Fathonah S. (2018). *Teknologi penepungan kacang hijau dan terapannya pada biskuit*. Jurnal Kompetensi Teknik, 10(1), 10.
- Kes M, ST S, & Amalia A. (2016). *Efektifitas Minuman Kacang Hijau Terhadap Peningkatan Kadar HIB*. Jurnal Unimas.Ac.Id, 1, 13–18.
- Ladamay, N. A., & Yuwono, S. S. (2014). *Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka: Tepung Kacang Hijau Dan Proporsi CMC)*. 2, 62–77.
- Lestari E, Kiptiah M, & Apifah. (2017). *Karakteristik Tepung Kacang Hijau Dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka*. 4, 20–34.
- Lindriati T, Yuwanti S, & Marzelly AD. (2018). *Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensori Fruit Leather Pisang Ambon (*Musa paradisiaca* S.) Dengan Penambahan Gula Dan Karagenan*. JURNAL AGROTEKNOLOGI, 11(02), 172. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v11i02.6526>

Lumentut G. (2018). *Formulasi Bubur Bayi Instan Dari Tepung Pregelatinisasi UUmibi Uwi Ungu (Dioscorea alata L.) Dengan Tepung Kedelai (Glycine max L. Merr) Sebagai Alternatif Makanan Pendamping Air Susu Ibu*. 89.

Mahardika P N
Zuraida R & Zuraida R. (2016). *Vitamin C Pada Pisang Ambon (Musa Paradisiace S.) Dan Anemia Defisiensi Besi*. Jurnal Majority, 5(1), 124–127.

Marlina P W N, Maulianti R R D A, & Fernandez M M Y. (2019). *Pengembangan Biskuit MPASI Berbahan Dasar Berbagai Macam Tepung Sebagai Produk Inovasi MPASI*. Media Gizi Mikro Indonesia, 10(1), 27–38. <https://doi.org/10.22435/mgmi.v10i1.587>

Maulina, N. & Sitepu PI. (2015). *Pengaruh Pemberian Kacang Hijau (Phaseolus radiatus) Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Tikus Putih (Rattus norvegicus) Jantan Galur Wistar*. Jurnal Pendidikan Kimia, 7(2), 57–60.

Mbia S A. (2021) *Peningkatan Nutrisi Biskuit MP-ASI Dari Susu Kedelai Sebagai Upaya Pemenuhan Kebutuhan Nutrisi Balita*.

Nafa' Ani R. (2019). *Pemanfaatan Tepung Kacang hijau Sebagai Substitusi Pada Produk Kacang hijau Nastar Cookis*. 88.

Nisa U R. (2013). *Perbandingan tepung sukun (Artocarpus communis) dengan tepung kacang hijau(Vigna radiata L) dan suhu pemanggangan terhadap karakteristik COOKIES*. 1, 19.

Nugroho m, Zainul A, & Titi H. (2011). *Pengaruh Pregelatinisasi Terhadap Karakteristik Tepung Singkong*. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 1(1). <https://doi.org/10.35891/tp.v1i1.474>

Polnaya J . F., Breemer R., Augustyn H. G., Helen C. D., & Tuhumury. (2015). *Karakteristik Sifat-sifat Fisiko-Kimia Pati Ubi Jalar, Ubi Kayu, Keladi Dan Sagu*. Jurnal Ilmu Ternak Dan Tanaman, 5(1), 37-42, ISSN 2088-3609.

Puspitasari D, Koesriwulandari, & Kadir A. (2020). *Kualitas biskuit MP-ASI dari tepung komposit kimpul kacang tunggak dan tepung sagu selama penyimpanan*. Jurnal of Research and Technology, 6(1), 70–80.

Putri, Y. I., Anwar, S., Afifah, D. N., Chasanah, E., Fawzya, Y. N., & Martosuyono, P. (2019). *Optimasi Formula MP-ASI Bubuk Instan Sumber Protein dengan Substitusi Hidrolisat Protein Ikan (HPI) dan Tepung Kacang Hijau Menggunakan Response Surface Methodology (RSM)*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 8(4), 123. <https://doi.org/10.17728/jatp.4346>

- Rahman S, Tawall B A, & Mahendradatta M. (2017). *Pasta Pati Biji Palado (Aglaia ap) Termodifikasi Metode Pragelatinisasi, Ikatan Silang, Dan Asetilase*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 6(4), 188-193.
- Rajab AM. (2016). Pengaruh Pertumbuhan Kacang Hijau (*phaseolus radiatus*) Dengan Perlakuan Pemberian Media Air Berbeda. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 4, 10.
- Rasmaniar, Ahmad, Balaka S. (2017). *Analisis Proksimat Dan Organoleptik Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Kuning (Ipomea Batatas), Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Rumput Laut Sebagai Sarapan Sehat Anak Sekolah*. Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan, 2(1), 316-324, ISSN 2527-6271.
- Riza K F. (2019). *Pemanfaatan Biji Kecipir (Psophocarpus Tetragonolobus (L.DC) Sebagai Susu Nabati Dengan Adisi Ekstrak Pisang Ambon (Musa Paradisiaca Vaer Sapientum)*. 1–51.
- Roifah M, Razak M, Suwita K & Sulistiastutik (2020) *Substitusi Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata) Dan Tepung Ikan Tuna (Thunnus Sp) Sebagai Biskuit PMT Ibu Hamil Terhadap Kadar Proksimat, Nilai Energi, Kadar Zat Besi, dan Mutu Organoleptik*. Jurnal Nutriture, Vol 1, No 1, 19-30.
- Roslim ID, Herman, & Patmasari M. (2018). *Karakter Agronomi Tanaman Kacang Hijau (Vigna radiata L.) Galur 3 dan 6 asal Kampar pada Generasi Kelima*. 4.
- Rosmaiti. (2018). *Pertumbuhan Dan Produksi Tanaman Kacang Hijau (Vigna radiata, L) Pada Berbagai Sistem Olah Tanah Di Lahan Sawah Tadah Hujan*. 5, 7.
- Rustanti N, & Zulfa IN. (2013). *Nilai Cerna Protein In Vitro Dan Organoleptik MP-ASI Biskuit Bayi Dengan Substitusi Tepung Kedelai, Pati Garut Dan Tepung Ubi Jalar Kuning*. Journal of Nutrition College, 2(4), 439–446. <https://doi.org/10.14710/jnc.v2i4.3725>
- Saleha, N. M. (2016). *Optimasi Formulasi Flakes Berbasis Tepung Ubi Cilembu Tepung Tapioka Serta Tepung Kacang Hijau Menggunakan Aplikasi Design Expert Metode Mixture D-OPTIMAL*. 148.
- Setyadi DA. (2016). *Pengaruh Jenis Tepung Pisang (Musa paradisiaca) Dan Waktu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Banana Flakes*. 135.
- Setyarini E. (2013). *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Ambon Terhadap Elastisitas Dan Daya Terima Mie Basa*. 1–13.
- Suhartini, T., & Pakhri, A. (2018). *Kandungan Protein Dan Kalsium Pada Biskuit Formula Tempe Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera)*. 25, 5.

- Susulawati BS, Syam H & Fadhilah R (2018) *Pengaruh Modifikasi Tepung Jagung Prigelatinisasi Terhadap Kualitas Cookies*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. Vol 4 : S27-S28.
- Tensiska, & Marta H. (2016). *Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Jagung Prigelatinisasi Serta Aplikasinya Pada Pembuatan Bubur Instan*. Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research), 1(1), 14–21. <https://doi.org/10.24198/jp2.2016.vol1.1.03>
- Trianto, M., Budiarsa, I. M., & Kundera, I. N. (2019). *Kadar Protein Berbagai Jenis Kacang (Leguminoceae) dan Pemanfaatannya sebagai Media Pembelajaran*. 7, 533–538.
- Triyono, A. (2010a). *Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.)*. 1–9.
- Triyono, A. (2010b). *Pengaruh Maltodekstrin Dan Substitusi Tepung Pisang (Musa paradisiaca) Terhadap Karakteristik Flakes*. 1, 7.
- Umela S. (2016). *Analisis Mutu Es Krim Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L) Dan Susu Sapi Segar*. 4, 7.
- Waisnawai G A P, Yusasrini A N, & Ina T P. (2019). *Pengaruh Perbandingan Tepung Suweg (Amorphophallus campanulatus) Dan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiate) Terhadap Karakteristik Cookies*. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan, 8(1), 48-56, ISSN : 2527-8010
- Yulianingsi E, & Porouw SH. (2019). *Pisang Ambon Dan Hipertensi Ibu Hamil*. 1, 10.
- Yuliantini, E., Kamsiah, & Meriwati. (2018). *Biskuit “Fishbean” sebagai Alternatif MP-ASI Lokal Tinggi Protein dan Vitamin A*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Kesehatan, 6(1), 25–37. <https://doi.org/10.32668/jitek.v6i1.79>
- Zulfa I. (2013). *Nilai Cerna Protein In Vitro Dan Organoleptik MP-ASI Biskuit Bayi Dengan Substitusi Tepung Kedelai, Tepung Ubi Jalar Kuning Dan Pati Garut*. 26.
- Zuraida R, & Mahardika PN. (2016). *Vitamin C pada Pisang Ambon (Musa paradisiaca S.) dan Anemia Defisiensi Besi*. 5(124), 4.