

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Jenis tepung kecambah dan proporsi gari-tepung kecambah memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap kenampakan (warna), kadar protein, kadar lemak, kadar abu, kadar serat kasar dan kadar gula reduksi makanan bayi berbasis *gari*. Dari hasil penelitian juga diketahui ada interaksi antara jenis tepung kecambah dan proporsi gari-tepung kecambah terhadap kenampakan, kadar protein, kadar lemak, kadar abu, kadar serat kasar dan kadar gula reduksi.

Berdasarkan penilaian organoleptik terhadap kenampakan (warna), makanan bayi yang paling disukai oleh konsumen adalah makanan bayi dengan kombinasi perlakuan A1B1 (penambahan tepung kecambah kacang hijau dengan proporsi *gari:tepung* kecambah 90:10). Sedangkan menurut analisa kimia diperoleh bahwa kombinasi perlakuan A2B3 (penambahan tepung kecambah kacang kedelai dengan proporsi *gari:tepung* kecambah sebesar 70:30) menghasilkan makanan bayi dengan mutu terbaik. Makanan baik dengan kombinasi perlakuan tersebut mempunyai kadar protein 15,83%, kadar lemak 7,01%, kadar abu 2,84%, kadar serat kasar 2,80% dan kadar gula reduksi 2,92 mg/100 ml.

6.2. Saran

1. Makanan bayi berbasis *gari* dengan penambahan tepung kecambah kacang-kacangan yang dihasilkan masih mempunyai kekurangan antara lain kadar protein yang masih rendah sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai cara pengolahannya.
2. Perlu dilakukan penelitian mengenai mikroba patogen pada produk makanan bayi.
3. Perlu dilakukan penelitian mengenai senyawa antigizi (asam fitat) dalam makanan bayi yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous, 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, Bhratara Karya Aksara, Jakarta. ✓
- Anonymous, 1990. *Tepung Singkong : Bahan pangan Masa Depan*. Media Komunikasi dan Informasi Pangan, BULOG.
- Astuti, M, 1986. *Uji Gizi I*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Nada, Yogyakarta.
- Danarti, 1993. *Palawija, Budidaya Analisis dan Usahatani*. Penebar Swadaya, Surabaya.
- Ebrahim, G.J., 1984. *Pedoman Ilmu Kesehatan Anak di Daerah Tropis*. Gramedia, Jakarta.
- El-hag, N, et al., 1978. *Influence of Sprouting on The Digesbility Coefficient, Trypsin Inhibitor and Globulin Proteins of Red Kidney Beans*. J. Food Sci. 43:1874. ✓
- Fordham, J.R. et al., 1975. *Sprouting of Seeds and Nutrients Composition of Seeds and Sprouts*. J. Food Sci. 40:552. ✓
- Husaini, Y.K., 1993. *Makanan Bayi Bergizi*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta. ✓
- Jacobs, M.B., 1958. *The Chemical Analysis of Foods and Food Products*. D. Van Nostrand Company, New Jersey.
- Jannah, A., 1996. *Pemanfaatan Ubikayu untuk Bahan Baku Gari Kajian dari Cara Penyimpanan Umbi dan Lama Fermentasi pada Beberapa Klon Ubikayu (Manihot esculenta)*. Tesis. Universitas Brawijaya, Malang.
- Khetarpaul, N. et al., 1990. *Effect of Germinated and Fermentation on in vitro Starch and Protein Digestibility of Pearl Millet*. J. Food Sci. 55:883.
- Larmond, E., 1984. *Methods for Sensory Evaluation of Food*. Food Research Institute, Central Experimental Farm, Ottawa.
- Leopold, A.C., 1975. *Plant Growth and Development, 2 nd edition*. TATA Mc. Graw Hill, Publish Co., New Delhi. ✓
- Likuski, J.H.A. and Forbes, R.M., 1964. *Effect of Phytic Acid on The Availability of Zinc in Amino Acid and Casein Diets Fed of Chicks, di dalam Germinates Seeds For Human Consumption*. J. Food Sci. 40:1290. ✓

- Mahmud, M.K., 1979. *Pengolahan Makanan Sapihan untuk Anak Diatas Umur Enam Bulan*. Institut Pertanian Bogor, Bogor. ✓
- Meyer, L.H., 1960. *Food Chemistry*. Charles E. Tuttle Co., Tokyo. ✓
- Muchtadi, D., 1989. *Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. Departemen P dan K, Dirjen Pendidikan Tinggi PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nnanna, I.A. et al., 1990. *Protein and Starch Digestibility and Flatulence Potential of Germinated Cowpeas (Vigna unguiculata)*. J. Food Sci. 55:151.
- Nuryani, 1994. *Budidaya Ubi Kayu*. Dahara Prize, Semarang. ✓
- Oyewole, O .B ., 1989. *Applications of Biotechnology to Traditional Fermented Foods*. National Academy Press, Washington. ✓
- Robinson, D.S., 1987. *Food-Biochemistry and Nutritional Value*. John Wiley and Sons, Inc., New York.
- Smith, S.J. dan A.K. Circle, 1972. *Soybeans Chemistry and Technology*. The AVI Publishing Co. Inc., Westport, Connecticut.
- Somaatmadja, S, dkk., 1989. *Kedelai*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor. ✓
- Steinkraus, K .H. , 1989. *Industrialization of Indigenous Fermented Foods*. Marcel Dekker, Inc., New York. ✓
- Sudarmadji, 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertaian*. Liberty, Yogyakarta.
- Suliantari, 1990. *Teknologi Fermentasi Umbi-umbian dan Biji-bijian*. PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor. ✓
- Tjokroadikoesoemo, P.S., 1986. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. Gramedia, Jakarta. ✓
- Winarno, F.G., 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. ✓
- Winarno, F.G., 1994. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. ✓
- Wood, B.J.B., 1985. *Microbiology of Fermented Foods. vol 2*. Elsevier Applied Science Publishers, London. ✓