## BAB VI SIMPULAN DAN SARAN

## 6.1 Simpulan

Produk *patty* ikan ini dapat dijadikan produk sebagai langkah optimalisasi diversifikasi pengembangan formula makanan tambahan bagi balita stunting sebagai sumber protein dikarenakan sudah cukup baik memenuhi dari aspek gizi, manfaat kesehatan, daya terima, daya tahan, keunggulan sumberdaya pangan lokal, serta biaya produksi.

- 1. Formula *patty ikan* yang digunakan pada penelitian utama dengan perbandingan ikan patin dan oat yaitu F1 (90%:10%), F2 (80%:20%) dan F3 (70%:30%).
- 2. Formula *patty ikan* yang terbaik berdasarkan hasil pengujian organoleptik adalah formula 2 dengan perbandingan (80%:20%).
- 3. Kandungan energi dan zat gizi *patty ikan* berbasis ikan patin dan oat dengan formula 2 per 100 g menghasilkan energi sebesar 158,7 kkal, protein 14,26 gram, lemak 5,94 gram, dan karbohidrat 12,82 gram.
- 4. Biaya *unit cost* yang diperlukan untuk membuat produk *patty ikan* adalah Rp 2.464,8.

## 6.2 Saran

1. Kandungan energi dan karbohidrat pada produk *patty* ikan ini belum memenuhi rata-rata standar PMT namun sudah cukup memenuhi pada standar kebutuhan usia tertentu, sehingga diharapkan adanya penelitian lebih lanjut untuk memperbaiki kandungan zat gizinya baik dengan memperbaiki porsi *patty* ikan ataupun dengan menambahkan sumber zat gizi serta menyesuaikan dengan kebutuhan dari tiap kategori usia dengan lebih rinci. Selain itu produk *patty* ikan yang dihasilkan dapat

diaplikasikan sebagai alternatif PMT bagi balita stunting karena penelitian ini telah dilakukan uji organoleptik dan perhitungan nilai gizi pada produk. Namun peneliti mengharapkan adanya penelitian lebih lanjut uji proksimat di laboratorium terkait kandungan gizi serta mengenai efektivitas pemberian *patty* ikan ini pada balita stunting.

2. Ketersedian bahan ikan patin yang berbeda tingkat kesegarannya peneliti membeli langsung ke toko ikan segar serta memilih ikan patin yang segar dan memilih jenis ikan patin lokal atau ikan patin jambal. Agar ukuran patty yang dihasilkan tidak berbeda digunakan cetakan berbentuk lingkaran dengan diameter 5 cm.