BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji organoleptik, terdapat beberapa perbedaan signifikan dalam preferensi konsumen terhadap pempek ikan gabus, baik yang menggunakan tepung kelor maupun yang tidak.

1. Warna pempek ikan gabus tanpa penambahan tepung kelor lebih disukai oleh 61,4% responden, sedangkan pempek ikan gabus dengan penambahan tepung kelor disukai oleh 49,1 % responden.
2. Aroma pempek ikan gabus tanpa penambahan tepung kelor lebih disukai oleh 59,6% responden, sedangkan pempek ikan gabus dengan penambahan tepung kelor disukai oleh 40,4 % responden.
3. Rasa pempek ikan gabus tanpa penambahan tepung kelor lebih disukai oleh 52,6% responden, sedangkan pempek ikan gabus dengan penambahan tepung kelor disukai oleh 38,6% responden.
4. Tekstur pempek ikan gabus tanpa penambahan tepung kelor lebih disukai oleh 54,4% responden, sedangkan pempek ikan gabus dengan penambahan tepung kelor disukai oleh 57,9 % responden.
5. Keseluruhan pempek ikan gabus tanpa penambahan tepung kelor lebih disukai oleh 63,2% responden, sedangkan pempek ikan gabus dengan penambahan tepung kelor disukai oleh 57,9 % responden.
6. Ada perbedaan yang signifikan antara pempek ikan gabus dengan dan tanpa penambahan tepung kelor sebagai upaya pencegahan stunting pada segi warna, aroma, tekstur, dan keseluruhan. Sedangkan pada segi rasa tidak terdapat perbedaan yang signifikan. Artinya dalam penelitian ini pempek ikan gabus dengan penambahan tepung kelor masih dapat diterima untuk upaya pencegahan stunting.

B. Saran

Diharapkan hasil penelitian ini akan memberikan manfaat dan informasi mengenai perbedaan uji organoleptik pada pempek ikan gabus dengan dan tanpa penambahan tepung kelor dalam upaya pencegahan stunting. Temuan ini diharapkan dapat digunakan dalam bidang ilmu kesehatan, khususnya dalam pendidikan kesehatan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat.

a. Bagi fakultas

Diharapkan penelitian ini memiliki potensi menjadi sumber pembelajaran yang berharga bagi mahasiswa fakultas kesehatan. Mahasiswa dapat memperoleh pemahaman mendalam tentang metodologi penelitian, analisis organoleptik, serta relevansi nutrisi dalam upaya pencegahan stunting melalui penelitian ini. Hal ini akan membantu mereka mengembangkan keterampilan penelitian dan penerapan praktis ilmu kesehatan dalam konteks nyata.

b. Bagi perawat

Diharapkan penelitian ini melibatkan berbagai disiplin ilmu, termasuk gizi, kesehatan masyarakat, dan teknologi pangan. Perawat dapat bekerja sama dengan profesional dari bidang-bidang tersebut dalam upaya bersama untuk mencegah stunting dan meningkatkan kesehatan masyarakat secara keseluruhan.

c. Bagi masyarakat

Diharapkan hasil dari penelitian ini dapat digunakan untuk mendukung edukasi dan pengetahuan tentang pentingnya gizi seimbang dan pencegahan stunting di kalangan masyarakat dan mahasiswa fakultas kesehatan. Dengan menyebarkan informasi tentang manfaat penambahan tepung kelor dalam pempek ikan gabus, penelitian ini dapat meningkatkan kesadaran akan pentingnya mengonsumsi makanan sehat untuk kesehatan optimal.

d. Bagi BKKBN

Diharapkan penelitian ini berfokus pada upaya pencegahan stunting melalui penambahan tepung kelor dalam pempek ikan gabus. Dengan

menemukan bahwa penambahan tepung kelor dapat membantu dalam pencegahan stunting, penelitian ini dapat memberikan kontribusi nyata terhadap pemahaman dan praktik pencegahan stunting.

e. Peneliti selanjunya

Diharapkan penelitian ini dapat menjadi landasan yang kokoh bagi peneliti berikutnya yang tertarik pada topik serupa. Mereka dapat memanfaatkan temuan, metodologi, dan saran yang dihasilkan dari penelitian ini untuk memperdalam pemahaman tentang hubungan antara gizi, stunting, dan pengembangan produk pangan.

PERPUSTAKAAN
UNIVERSITAS JENDERAL ACHMAD YANIL
YOGYAKARTA