



**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN ZAT GIZI BUBUR BAYI
INSTAN BERBAHAN MOCAF (*Modified Cassava Flour*) DENGAN
PENAMBAHAN TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna Radiate L.*) DAN IKAN
KEMBUNG SEBAGAI MP-ASI**

SKRIPSI

Oleh :

ASSA TARYSA CELSILIA

061191018

**PROGRAM STUDI S1 GIZI
FAKULTAS KESEHATAN
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO**

2024



**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN ZAT GIZI BUBUR BAYI
INSTAN BERBAHAN MOCAF (*Modified Cassava Flour*) DENGAN
PENAMBAHAN TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna Radiate L.*) DAN IKAN
KEMBUNG SEBAGAI MP-ASI**

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana

Oleh :

ASSA TARYSA CELSILIA

061191018

**PROGRAM STUDI S1 GIZI
FAKULTAS KESEHATAN
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO**

2024

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi berjudul :

**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN ZAT GIZI BUBUR BAYI INSTAN
BERBAHAN MOCAF (*Modified Cassava Flour*) DENGAN PENAMBAHAN
TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna Radiate L.*) DAN IKAN KEMBUNG
SEBAGAI MP-ASI**

Oleh:

ASSA TARYSA CELSILIA


061191018

**PROGRAM STUDI SI GIZI
FAKULTAS KESEHATAN
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO**

Telah diperiksa dan disetujui oleh pembimbing serta telah
diperkenankan untuk diujikan

Ungaran, 29 Desember 2023

Pembimbing


Dyah Kartika Wening, S.Pd., M.Gz.
NIDN. 0619099102

HALAMAN PENGESAHAN

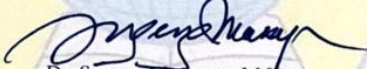
Skripsi berjudul:
**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN ZAT GIZI BUBUR BAYI INSTAN
BERBAHAN MOCAF (*Modified Cassava Flour*) DENGAN PENAMBAHAN
TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna Radiate L.*) DAN IKAN KEMBUNG
SEBAGAI MP-ASI**

Oleh:
ASSA TARYSA CELSILIA
061191018


Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi Program Studi S1 Gizi
Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo, pada:

Hari : Rabu
Tanggal : 17 Januari 2024


Tim Penguji:
Ketua Penguji


Dr. Sugeng Maryanto, M.Kes
NIDN. 0025116210

Anggota/Penguji I


Dyah Kartika Wening, S.Pd., M.Gz
NIDN. 0619099102

Anggota/Penguji II


Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi
NIDN. 0627038602

Ketua Program Studi S1 Gizi


Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi
NIDN. 0627038602

Mengetahui

Dekan Fakultas Kesehatan


Eko Susilo, S.Kep., Ns., M.Kep
NIDN. 0627097501

PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Assa Tarysa Celsilia
NIM : 061191018
Mahasiswa : Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan
Universitas Ngudi Waluyo

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Skripsi berjudul "**Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Zat Gizi Bubur Bayi Instan Berbahan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiate L.*) Dan Ikan Kembung Sebagai MP-ASI**" adalah karya ilmiah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar apapun di Perguruan Tinggi manapun.
2. Skripsi ini merupakan ide dan hasil karya murni saya yang dibimbing dan dibantu oleh tim pembimbing dan narasumber.
3. Skripsi ini tidak memuat karya atau pendapat orang lain yang telah dipublikasikan kecuali secara tertulis dicantumkan dalam naskah sebagai acuan dengan menyebut nama pengarang dan judul aslinya serta dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran di dalam pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh dan sanksi lain dengan norma yang berlaku di Universitas Ngudi Waluyo.

Pembimbing Utama



Dyah Kartika Wening, S. Pd., M. Gz.
NIDN. 0619099102

Ungaran, 17 Januari 2024

Yang Membuat Pernyataan,



Assa Tarysa Celsilia
061191018

HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Assa Tarysa Celsilia
NIM : 061191018
Mahasiswa : Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan
Universitas Ngudi Waluyo

Menyatakan memberi kewenangan kepada Universitas Ngudi Waluyo Untuk menyimpan, mengalih media/formatkan, merawat, mempublikasikan skripsi saya yang berjudul **“Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Zat Gizi Bubur Bayi Instan Berbahan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiate L.*) Dan Ikan Kembung Sebagai MP-ASI”** untuk kepentingan akademik.

Ungaran, 17 Januari 2024

Yang Membuat Pernyataan,



Assa Tarysa Celsilia

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Assa Tarysa Celsilia
Tempat, Tanggal Lahir : Jepara, 07 Juni 2001
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Alamat : Desa Wonorejo RT/RW 03/01 Kecamatan Jepara Kab.
Jepara
Email : assatarysa12@gmail.com
No. HP : 081389281814

Riwayat Pendidikan :

1. TK Tarbiyatul Athfal : Tahun Ajaran 2005-2006
2. SD Negeri 01 Wonorejo : Tahun Ajaran 2007-2013
3. SMP N 06 Jepara : Tahun Ajaran 2013-2016
4. SMA N 01 Mlonggo : Tahun Ajaran 2016-2019
5. S1 Gizi Universitas Ngudi Waluyo : Tahun 2019-sekarang

**Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi Gizi
Fakultas Kesehatan
Skripsi, Desember 2023
Assa Tarysa Celsilia
061191018**

Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Zat Gizi Bubur Bayi Instan Berbahan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiate L.*) Dan Ikan Kembung Sebagai MP-ASI

ABSTRAK

Latar belakang : Bubur bayi instan merupakan satu jenis MP-ASI yang populer dikalangan orang tua karena dinilai praktis dalam penyajiannya. Alternatif pengganti tepung terigu dan memanfaatkan bahan pangan lokal tepung mocaf dengan tepung kacang hijau dan ikan kembung dalam pembuatan bubur bayi instan

Tujuan : Mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi bubur bayi instan berbahan mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan penambahan tepung kacang hijau (*Vigna Radiate L.*) dan ikan kembung sebagai MP-ASI

Metode : Penelitian ini menggunakan desain penelitian eksperimental. Formulasi yang digunakan yaitu F1 (50%:50%), F2 (60%:40%), F3 (70%:30%), F4 (80%:20%). Tingkat kesukaan kepada 25 panelis tidak terlatih. Metode analisis data menggunakan univariat

Hasil : Terdapat 4 formulasi yaitu F1, F2, F3 dan F4 berdasarkan rata-rata paling banyak penerimaan pada parameter rasa, warna, aroma, dan tekstur didapatkan hasil paling tinggi pada formulasi 3 dengan rata-rata skor 77 (61,6%)

Simpulan : Formulasi 3 merupakan formulasi terbaik dengan nilai kandungan gizi kadar protein 11,41%, kadar lemak 18,27%, karbohidrat 61,18%, kadar air 7,022% sudah memenuhi syarat SNI 01-7111.1-2005 per 100 gram MP-ASI bubuk instan

Kata Kunci : *MP-ASI, bubur bayi instan, tepung mocaf, tepung kacang hijau, uji tingkat kesukaan, kandungan zat gizi.*

Ngudi Waluyo University
Nutrition Study Program
health faculty
Thesis, December 2023
Assa Tarysa Celsilia
061191018

Level of Preference and Nutrition Content of Instant Baby Porridge Made of Mocaf (*Modified Cassava Flour*) with Adding Mung Bean Flour (*Vigna Radiate L.*) and Mackerel as Finger Food

ABSTRACT

Background : Instant baby porridge is one type of finger food that is popular among parents because it is considered practical to serve. Alternatives to changing wheat flour and utilizing local food ingredients like mocaf flour with mung bean flour and mackerel in making instant baby porridge

Purpose : To determine the hedonic test and nutritional content of instant baby porridge made from mocaf (*Modified Cassava Flour*) with the addition of mung bean flour (*Vigna Radiate L.*) and mackerel as finger food

Method : This study used an experimental research design. The formulations used were F1 (50% : 50%), F2 (60% : 40%), F3 (70% : 30%), F4 (80% : 20%). The level of favorability for 25 untrained panelists. Data analysis method using univariate

Results : There are 4 formulations, namely F1, F2, F3, and F4, based on the average of most acceptance on the parameters of taste, color, aroma, and texture. The highest result were obtained in formulation 3, with an average score of 77 (61,6%)

Conclusion : Formulation 3 is the best formulation with nutritional content values of 11,41% protein content, 18,27% fat content, 61,18% carbohydrate, and 7,022% water content that qualify SNI 01-7111.1-2005 per 100 grams of instant finger food

Keywords : *finger food, instant baby porridge, mocaf flour, mung bean flour, hedonic test, nutrient content*

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Alhamdulillah puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat dan Hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Skripsi yang berjudul **“Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Zat Gizi Bubur Bayi Instan Berbahan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiate L.*) Dan Ikan Kembung Sebagai MP-ASI”**. Skripsi ini diajukan untuk memperoleh gelar Sarjana pada Program Studi S1 Gizi Universitas Ngudi Waluyo. Adapun selesainya skripsi ini tidak lepas atas bantuan dan kerjasama dari berbagai pihak, untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Prof. Dr. Subyantoro, M.Hum., selaku Rektor Universitas Ngudi Waluyo
2. Ns. Eko Susilo, S.Kep., M.Kep., selaku Dekan Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo
3. Ibu Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi selaku Ketua Program Studi S1 Gizi Universitas Ngudi Waluyo
4. Ibu Dyah Kartika Wening, S.Pd., M.Gz selaku pembimbing skripsi yang selama ini telah meluangkan waktu, pikiran dan tenaga dengan penuh kesabaran memberikan bimbingan, arahan dan motivasi dalam penulisan dan penyusunan skripsi ini
5. Bapak dan ibu dosen Program Studi S1 Gizi Universitas Ngudi Waluyo yang senantiasa membimbing mengarahkan dan memberikan dorongan
6. Bapak Ahmad Efendi, Ibu Julis Wati dan adik Liana dan seluruh keluarga besar yang senantiasa memberikan doa, nasihat, kasih sayang, dorongan, dukungan material dan immaterial sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan sebaik-baiknya

7. Sahabat saya Farach Mafarichul Islah dan Novita Ayu Kusuma Dewi berkontribusi banyak dalam penulisan skripsi ini, baik tenaga maupun waktu kepada penulis. Telah mendukung, menghibur, mendengarkan keluh kesah, dan memberikan semangat untuk pantang menyerah
8. Sahabat saya Wida, Ganys, Ayu Putri, Silviana dan rekan seperjuangan mahasiswa Program Studi S1 Gizi Universitas Ngudi Waluyo angkatan 2019 yang senantiasa berpartisipasi dalam mendukung dan memberikan semangat dalam penulisan skripsi ini
9. Teman-teman satu pembimbing skripsi Oktavia dan Ulli terimakasih sudah menjadi partner bimbingan dan memberikan dukungan dalam hal positif selama penulisan skripsi ini
10. Serta pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu per satu, yang telah memberikan bantuan baik secara langsung maupun tidak langsung sejak awal masa perkuliahan hingga terselesaikannya skripsi ini
11. *Last but not least, I wanna thank me. I wanna thank me for believing in me. I wanna thank me for doing all this hard work. I wanna thank me for having no days off. I wanna thank me for never quitting. I wanna thank me for always being a giver, and trynna give more than I receive. I wanna thank me for just being me at all times. I wanna thank me for being strong and survive so far.*

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan dan penyusunan naskah skripsi ini karena keterbatasan kemampuan waktu dan biaya yang dimiliki. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun serta memotivasi demi kesempurnaan skripsi ini.

Wassalamu 'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Ungaran, 27 Desember 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
SAMPUL LUAR.....	1
SAMPUL DALAM.....	2
HALAMAN PERSETUJUAN.....	3
HALAMAN PENGESAHAN.....	4
PERNYATAAN ORISINALITAS	5
HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI	6
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	7
ABSTRAK	8
ABSTRACT.....	9
KATA PENGANTAR	10
DAFTAR ISI.....	12
DAFTAR TABEL.....	14
DAFTAR GAMBAR	16
DAFTAR LAMPIRAN.....	17
BAB I <u>P</u> ENDAHULUAN.....	Error! Bookmark not defined.
A. Latar Belakang.....	Error! Bookmark not defined.
B. Rumusan Masalah	Error! Bookmark not defined.
C. Tujuan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
D. Manfaat Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
BAB II <u>T</u> INJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Tinjauan Teori	8
1. MP-ASI.....	8
2. Bubur Bayi Instan	Error! Bookmark not defined.
3. Bubur Bayi Instan Berbahan Mocaf dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau Sebagai MP-ASI.....	Error! Bookmark not defined.
4. Analisis Kandungan Gizi.....	26
5. Uji Kesukaan.....	32

6. Panelis	34
B. Kerangka Teori	39
BAB III METODE PENELITIAN	40
A. Desain Penelitian	40
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	40
C. Populasi dan Sampel	41
D. Definisi Operasional	43
E. Pengumpulan Data	44
F. Tahap Penelitian	45
G. Alur Penelitian	53
H. Pengolahan Data	54
I. Analisis Data	54
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	Error! Bookmark not defined.
A. Gambaran Umum	56
B. Hasil dan Pembahasan	57
C. Keterbatasan Penelitian	74
BAB V PENUTUP	75
A. Simpulan	75
B. Saran	76
DAFTAR PUSTAKA	77
LAMPIRAN	82

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 2.1	Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.2	Kandungan Zat gizi MP-ASI Bubuk Instan Per 100 gram ...	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.3	Kandungan Gizi Tepung Mocaf dan Standar SNI Tepung Mocaf	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.4	Komposisi Gizi per 100 gram Kacang Hijau	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.5	Komposisi Gizi per 100 gram Tepung Kacang Hijau.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.6	Kandungan Gizi Ikan Kembung setiap 100 g	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.7	Kandungan Gizi Mentega per 100 gram	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.8	Kandungan gizi dalam umbi wortel per 100 gram	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.9	Skala Uji Tingkat Kesukaan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3.1	Definisi Operasional	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3.2	Alat dan Bahan Pembuatan Bubur Bayi Instan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3.3	Formulasi resep bubur bayi instan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.1	Hasil Uji Tingkat Kesukaan Bubur Bayi Instan Berbahan Mocaf dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau Formula 1.....	57
Tabel 4.2	Hasil Uji Tingkat Kesukaan Bubur Bayi Instan Berbahan Mocaf dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau Formula 2.....	59
Tabel 4.3	Hasil Uji Tingkat Kesukaan Bubur Bayi Instan Berbahan Mocaf dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau Formula 3.....	Error! Bookmark not defined.1
Tabel 4.4	Hasil Uji Tingkat Kesukaan Bubur Bayi Instan Berbahan Mocaf dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau Formula 4.....	Error! Bookmark not defined.

Tabel 4.5	Hasil Uji Tingkat Kesukaan Bubur Bayi Instan Berbahan Tepung Mocaf dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau Sebagai MP-ASI Pada Formulasi 1, Formulasi 2, Formulasi 3 dan Formulasi 4	64
Tabel 4.6	Hasil Analisis Kandungan Zat Gizi Bubur Bayi Instan Berbahan Mocaf dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau Sebagai MP-ASI.....	67

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 2.1	Tepung Mocaf	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2.2	Kacang Hijau dan Tepung Kacang Hijau	19
Gambar 2.3	Ikan Kembung	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2.4	Kerangka Teori	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3.1	Diagram alir kerja pembuatan bubur bayi instan	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3.2	Diagram alir penilaian uji tingkat kesukaan	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3.3	Diagram Alir Uji Analisis Nilai Protein	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3.4	Diagram alir Uji Analisis Nilai Kadar Karbohidrat Metode	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3.5	Diagram alir Uji Analisis Nilai Lemak	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3.6	Diagram Alir Uji Analisis Kadar Air	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3.7	Alur Kerja Penelitian	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

- Lampiran 1. Jadwal Penelitian **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 2. Formulir Lembar Persetujuan..... **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 3. Formulir Tingkat Kesukaan..... **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 4. Master Data **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 5. Dokumentasi **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 6. Rincian Anggaran Biaya Pendidikan **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 7. Surat Pengajuan Ethical Clearance **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 8. Surat Ethical Clearance **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 9. Hasil Uji Kandungan Gizi **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 10. Surat Izin Penggunaan Laboratorium Gizi **Error! Bookmark not defined.**
- Lampiran 11. Surat Izin Uji Kandungan Gizi ... **Error! Bookmark not defined.**