

**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*