



**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN ZAT GIZI
BUBUR KENTANG HITAM (*Coleus tuberosus*)
SEBAGAI MP-ASI UNTUK BALITA USIA 6-18 BULAN**

SKRIPSI

Oleh :
DONI ISTIAWAN
NIM. 060118A015

**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS KESEHATAN
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO
2025**



**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN ZAT GIZI
BUBUR KENTANG HITAM (*Coleus tuberosus*)
SEBAGAI MP-ASI UNTUK BALITA USIA 6-18 BULAN**

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana

Oleh
DONI ISTIAWAN
NIM. 060118A015

**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS KESEHATAN
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO
2025**

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi berjudul :

**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN ZAT GIZI BUBUR
KENTANG HITAM (*Coleus tuberosus*) SEBAGAI
MP-ASI UNTUK BALITA USIA 6-18 BULAN**

Oleh

DONI ISTIAWAN

NIM. 060118A015

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

Telah diperiksa dan disetujui oleh pembimbing serta telah
didiperkenakan untuk diujikan

Ungaran, 17 Juni 2025

Pembimbing



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

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi Berjudul :

**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN ZAT GIZI BUBUR
KENTANG HITAM (*Coleus tuberosus*) SEBAGAI
MP-ASI UNTUK BALITA USIA 6-18 BULAN**

Disusun oleh :

DONI ISTIAWAN


060118A015

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

Hari : Senin

Tanggal : 30 Juni 2025

**Tim Penguji :
Ketua Penguji**



Dr. Sugeng Maryanto, M.Kes
NIDN. 0025116210

Anggota / Penguji 1



Galeh Septiar Pontang, S. Gz., M. Gizi, Dietisien
NIDN. 0618098601

Anggota / Penguji 2



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



Mengetahui,

Ketua Program Studi S1 Gizi



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

PERNYATAAN ORISINILITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini saya,

Nama : Doni Istiawan
NIM : 060118A015
Program Studi/Faukultas : S1 Gizi/Fakultas Kesehatan

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Skripsi berjudul “Tingkat Kesukaan dan Kandungan Zat Gizi Bubur Kentang Hitam (*Coleus tuberosus*) sebagai MP-ASI Untuk Balita Usia 6-18 Bulan” adalah karya ilmiah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik 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 memuat karya atau pendapat orang lain yang telah dipublikasikan kecuali 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 sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Ngudi Waluyo.

Ungaran, 30 Juni 2025

Pembimbing

Yang membuat pernyataan,



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

Doni Istiawan
NIM. 060118A015

HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Doni Istiawan

NIM : 060118A015

Mahasiswa : Program Studi 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 Kentang Hitam (*Coleus tuberosus*) sebagai MP-ASI Untuk Balita Usia 6-18 Bulan**" untuk kepentingan akademik.

Ungaran, 30 Juni 2025
Yang membuat pernyataan,



Doni Istiawan
NIM. 060118A015

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Doni Istiawan

Tempat, Tanggal Lahir : Rembang 30 Oktober 1999

Agama : Islam

Alamat : Desa Sumberejo RT 02 RW 1, Kec. Pamotan,
Kab. Rembang, Jawa Tengah

Email : doniistiawan1999@gmail.com

No. HP : 081229697475

Riwayat Pendidikan

TK Pertiwi : 2004 – 2006

SD N Sumberejo : 2006 – 2012

SMP N 1 Pamotan : 2012 – 2015

SMA N 1 Pamotan : 2015 – 2018

Universitas Ngudi Waluyo : 2018 – Sekarang

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan
Skripsi, Juni 2025
Doni Istiawan
060118A015

**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN ZAT GIZI BUBUR
KENTANG HITAM (*Coleus tuberosus*) SEBAGAI
MP-ASI UNTUK BALITA USIA 6-18 BULAN**

ABSTRAK

Latar Belakang : MP-ASI adalah makanan bergizi pendamping ASI untuk bayi usia 6 hingga 24 bulan, umumnya berbahan dasar tepung beras, susu skim, gula, dan minyak nabati. Umbi kentang hitam dapat menjadi alternatif sumber karbohidrat non-beras yang kaya senyawa bioaktif dan berpotensi sebagai pangan fungsional.

Tujuan : Mengetahui tingkat kesukaan bubur bayi berbahan dasar Kentang Hitam (*Coleus Tuberosus*) Sebagai MP-ASI Untuk Balita

Metode : Penelitian ini menggunakan desain penelitian Experimental dengan perlakuan tepung kentang hitam dan semua bahan penyusun bubur instan dengan 1 formulasi. Waktu pembuatan formulasi dilakukan pada 25 Oktober – 2 Maret 2025 di laboratorium Kuliner Dan Dietetika Program Studi Gizi Universitas Ngudi Waluyo, sedangkan analisis kandungan gizi dan uji tingkat kesukaan dilakukan pada bulan Mei 2025, di laksanakan di Laboratorium SIG dan Desa Candirejo Ungaran. Analisis data menggunakan analisis univariate.

Hasil : Hasil uji hedonik bubur kentang hitam oleh 25 panelis ibu balita menunjukkan tingkat kesukaan rata-rata sebesar 74,6% (kategori cukup), dengan rincian warna 73,6% (kurang), tekstur 76,8% (cukup), aroma 72% (kurang), dan rasa 76% (cukup). Nilai kandungan gizinya dalam takaran 20 gram adalah energi sebesar 72,25 kkal, kandungan protein 19,71%, lemak 1,405%, dan karbohidrat 67,41% dari total energi

Simpulan : Bubur bayi instan berbahan dasar kentang hitam (*Coleus tuberosus*) memiliki tingkat kesukaan cukup dengan skor hedonik rata-rata 74,6% serta kandungan gizi per 20 gram terdiri dari energi 72,25 kkal, protein 19,71%, lemak 1,405%, dan karbohidrat 67,41%.

Kata Kunci : MP-ASI, Kentang Hitam, Uji Kesukaan, Nilai Gizi

University of Ngudi Waluyo
Study Program Of Nutritionist, Faculty of Health
Final Project, June 2025
Doni Istiawan
060118A015

THE LEVEL OF PREFERENCE AND NUTRITION CONTAIN OF BLACK POTATO PORIDGE FOR TODLER 6-18 MONTH

ABSTRACT

Background: MP-ASI is a nutritious food that accompanies breast milk for infants aged 6 to 24 months, generally made from rice flour, skim milk, sugar, and vegetable oil. Black potato tubers can be an alternative non-rice carbohydrate source that is rich in bioactive compounds and has potential as a functional food.

Objective: To determine the level of liking of baby porridge made from Black Potatoes (*Coleus Tuberosus*) as complementary food for toddlers

Methods: This study used Experimental research design with black potato flour treatment and all the constituent ingredients of instant porridge with 1 formulation. The time of making the formulation was carried out on October 25 - March 2, 2025 in the Culinary and Dietetics laboratory of the Ngudi Waluyo University Nutrition Study Program, while the analysis of nutritional content and the level of preference test was carried out in May 2025, at the SIG Laboratory and Candirejo Ungaran Village. Data analysis using univariate analysis.

Results: The results of the hedonic test of black potato porridge by 25 panelists of mothers of toddlers showed an average liking level of 74.6% (sufficient category), with details of color 73.6% (less), texture 76.8% (sufficient), aroma 72% (less), and taste 76% (sufficient). The value of nutritional content in a dose of 20 grams is energi of 72.25 kcal, protein content of 19.71%, fat 1.405%, and carbohydrates 67.41% of the total energi.

Conclusion: Instant baby porridge made from black potatoes (*Coleus tuberosus*) has a moderate level of liking with an average hedonic score of 74.6% and nutritional content per 20 grams consisting of 72.25 kcal energi, 19.71% protein, 1.405% fat, and 67.41% carbohydrates.

Keywords: MP-ASI, Black Potato, Taste Test, Nutritional Value

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Zat Gizi Bubur Kentang Hitam (*Coleus Tuberosus*) sebagai MP-ASI Untuk Balita”.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bimbingan, dukungan, nasehat dan bantuan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih serta rasa hormat kepada :

1. Allah Subhanahu wa ta'ala karena atas izin dan bantuannya-Nya saya mampu menyelesaikan tugas akhir ini.
2. Rasulullah, Nabi Muhammad Shallallahu'alaihi Wa Sallam selaku junjungan dan panutan hidup umat muslim termasuk saya
3. Prof. Subyantoro, M.Hum selaku Rektor Universitas Ngudi Waluyo.
4. Ns. Eko Susilo, S.Kep., M.Kep selaku Dekan Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo.
5. M,Gizi Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi. Dietisien selaku dosen Pembimbing skripsi yang telah memberikan bimbingan, kritik, saran, masukan serta dukungan selama proses penyusunan skripsi.
6. Bapak dan Ibu dosen program studi Gizi Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo yang telah memberikan ilmu yang sangat bermanfaat selama masa perkuliahan.

7. Seluruh keluarga saya, Orang tua, kakak saya dan sekali lagi kakak saya yang sangat saya sayangi yang selalu memberikan doa, dukungan, motivasi, support, menjadi penyemangat dan selalu menguatkan saya dalam keadaan apapun hingga dapat terselesaikannya penyusunan skripsi ini.
8. Teman-teman program studi S1 Gizi Universitas Ngudi Waluyo angkatan 2020 yang saling menyemangati dan mendukung terselesaikannya tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Besar harapan penulis semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak.

Ungaran, 30 Juni 2025

Penyusun

DAFTAR ISI

| | |
|-------------------------------------|------|
| SAMPUL LUAR..... | i |
| SAMPUL DALAM..... | ii |
| HALAMAN PERSETUJUAN..... | iii |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | iv |
| PERNYATAAN ORISINILITAS..... | v |
| HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI | vi |
| DAFTAR RIWAYAT HIDUP..... | vii |
| ABSTRAK | viii |
| <i>ABSTRACT</i> | ix |
| PRAKATA..... | x |
| DAFTAR ISI..... | xii |
| DAFTAR TABEL..... | xiv |
| DAFTAR LAMPIRAN | xvi |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang..... | 1 |
| B. Rumusan Masalah | 4 |
| C. Tujuan Penelitian..... | 4 |
| D. Manfaat Penelitian..... | 5 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA..... | 6 |
| A. Tinjauan Teori | 6 |
| 1. MP-ASI | 6 |
| 2. Bubur Bayi Instan..... | 12 |
| 3. Analisis Kandungan gizi | 20 |
| 4. Uji Kesukaan | 22 |
| 5. Panelis | 24 |
| B. Kerangka Teori..... | 28 |
| BAB III METODE PENELITIAN..... | 29 |
| A. Lokasi dan Waktu Penelitian..... | 29 |
| B. Populasi dan sampel | 30 |

| | |
|----------------------------------|----|
| C. Definisi Operasional | 32 |
| D. Prosedur Penelitian | 33 |
| E. Sumber Data | 39 |
| G. Pengolahan Data | 40 |
| H. Analisis Data | 40 |
| BAB IV HASIL & PEMBAHASAN | 43 |
| A. Gambaran Umum | 43 |
| B. Hasil dan Pembahasan | 44 |
| C. Keterbatasan Penelitian | 50 |
| BAB V PENUTUP | 51 |
| A. Kesimpulan | 51 |
| B. Saran | 51 |
| DAFTAR PUSTKA | 53 |
| LAMPIRAN | 57 |

DAFTAR GAMBAR

| | | |
|------------|--|----|
| Gambar 2.1 | Kentang Hitam..... | 13 |
| Gambar 2.2 | Gambar Daging Ayam..... | 14 |
| Gambar 2.3 | Kerangka Teori | 28 |
| Gambar 3.1 | Alur kerja pembuatan tepung kentang hitam..... | 36 |
| Gambar 3.2 | Alur kerja pembuatan bubuk daging ayam..... | 37 |
| Gambar 3.3 | Alur kerja pembuatan wortel kering..... | 38 |
| Gambar 3.4 | Alur kerja pembuatan bubur instan kentang hitam..... | 39 |

DAFTAR TABEL

| | | |
|-----------|--|----|
| Tabel 2.1 | Angka Kecukupan Gizi Yang Sesuai Kebutuhan | 11 |
| Tabel 2.2 | Kandungan Zat gizi MP-ASI Bubuk Instan Per 100 gram..... | 11 |
| Tabel 2.3 | Perbandingan Kandungan Gizi per 100 gram kentang Hitam, tepung Kentang Hitam dan Kentang komersil | 14 |
| Tabel 2.4 | Kandungan Nilai Gizi Daging Ayam Per 100 gram | 16 |
| Tabel 2.5 | Kandungan gizi dalam umbi wortel per 100 gram | 19 |
| Tabel 2.6 | Skala Uji Tingkat Kesukaan..... | 23 |
| Tabel 3.1 | Definisi Operasional..... | 32 |
| Tabel 3.2 | Formulasi Bubur Kentang Hitam | 34 |
| Tabel 3.3 | Alat dan bahan pembuatan bubur bayi instan kentang hitam | 34 |
| Tabel 4.1 | Uji Kesukaan Bubur Kentang Hitam | 45 |
| Tabel 4.1 | Perbandingan Nilai Kandungan Gizi Bubur Kentang Hitam dengan SNI..... | 47 |
| Tabel 4.3 | Nilai Gizi Bubur Bayi Berdasarkan SNI..... | 48 |
| Tabel 4.4 | Kandungan Nilai Gizi Bubur Bayi Komersial | 49 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | | |
|-------------|--|----|
| Lampiran 1. | Surat Ethical Clearance (EC)..... | 58 |
| Lampiran 2. | Jadwal Penelitian | 59 |
| Lampiran 3. | Rincian Biaya Penelitian | 60 |
| Lampiran 4. | Surat Pernyataan Kepada Responden | 61 |
| Lampiran 5. | Lembar Persetujuan Menjadi Responden | 62 |
| Lampiran 6. | Tabulasi Data Penelitian..... | 66 |
| Lampiran 7. | Dokumentasi Penelitian..... | 67 |