

ABSTRAK

**ADELIA DWI PUTRI
PERBEDAAN DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN PROTEIN MP-ASI
BUBUR INSTAN BERBASIS PANGAN TINGGI PROTEIN (IKAN
KEMBUNG DAN KACANG MERAH)**

Kurangnya asupan protein merupakan salah satu penyebab kejadian stunting. Kebutuhan gizi pada bayi usia 6 bulan mulai meningkat sehingga dibutuhkan makanan pendamping ASI (MP-ASI) karena ASI sudah tidak dapat memenuhi kebutuhan gizi bayi. Pemberian MP-ASI berbasis pangan tinggi protein merupakan salah satu alternatif dalam pencegahan stunting. Ikan kembung merupakan salah satu sumber protein hewani dari bahan pangan lokal yang dapat digunakan dalam pembuatan bubur bayi instan. Protein nabati dapat menjadi bahan tambahan untuk memperkaya nilai gizi pada bubur bayi. Salah satu protein nabati yang memiliki kandungan protein yang tinggi adalah kacang merah. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan perbedaan daya terima dan kandungan protein MP-ASI bubur instan berbasis pangan tinggi protein (ikan kembung dan kacang merah). Desain penelitian ini adalah eksperimental. Rancangan pada penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dengan perbandingan ikan kembung dan kacang merah 0:100 (F1), 30:70 (F2), 50:50 (F3), 70:30 (F4), dan 100:0 (F5). Analisis yang digunakan untuk data organoleptik adalah *Kruskal-Wallis* dengan uji lanjut *Mann-Whitney*. Kandungan protein diuji dengan metode titrimetri dan dianalisis menggunakan ANOVA dengan uji lanjut DMRT. Hasil penelitian menunjukkan hasil daya terima berdasarkan organoleptik yang meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa pada MP-ASI bubur instan (ikan kembung dan kacang merah) masing-masing memiliki nilai signifikansi <0.05 yang berarti terdapat perbedaan yang nyata antar perlakuan. Hasil kandungan protein juga menunjukkan nilai signifikansi <0.05 yang berarti terdapat perbedaan yang nyata antar perlakuan. Perlakuan terbaik bubur instan berbasis pangan tinggi protein berdasarkan daya terima dan kandungan protein yang sesuai dengan persyaratan SNI MP-ASI bubuk instan adalah F3 yang merupakan formula 50% ikan kembung dan 50% kacang merah.

Kata Kunci : bubur instan, ikan kembung, kacang merah, protein

ABSTRACT

ADELIA DWI PUTRI

DIFFERENCES IN ACCEPTABILITY AND PROTEIN CONTENT OF WEANING FOOD INSTANT PORRIDGE BASED ON HIGH PROTEIN FOODS (MACKEREL AND RED BEANS)

Lack of protein intake is one of the causes of stunting. Nutritional needs in infants aged 6 months begin to increase so that complementary foods (MP-ASI) are needed because breast milk cannot meet the nutritional needs of infants. Providing MP-ASI based on high-protein foods is one alternative in preventing stunting. Mackerel is one source of animal protein from local food that can be used in making instant baby porridge. Vegetable protein can be an additional ingredient to enrich the nutritional value of baby porridge. One of the vegetable proteins that has a high protein content is red beans. The purpose of this study was to obtain differences in acceptability and protein content of MP-ASI instant porridge based on high-protein foods (mackerel and red beans). This research design is experimental. The design in this study used a factorial Completely Randomized Design (CRD) with a ratio of mackerel and kidney beans 0:100 (F1), 30:70 (F2), 50:50 (F3), 70:30 (F4), and 100:0 (F5). The analysis used for organoleptic data was Kruskal-Wallis with Mann-Whitney further test. Protein content was tested by titrimetry method and analyzed using ANOVA with DMRT further test. The results showed the results of acceptance based on organoleptics which included color, aroma, texture, and taste of instant porridge MP-ASI (mackerel and red beans) each had a significance value <0.05 , which means there is a significant difference between treatments. The results of protein content also show a significance value of <0.05 , which means there is a significant difference between treatments. The best treatment of high-protein food-based instant porridge based on acceptability and protein content in accordance with the requirements of SNI MP-ASI instant powder is F3 which is a formula of 50% mackerel and 50% red beans.

Key words: instant porridge, mackerel, red bean, protein