

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Makanan Pendamping ASI (MP-ASI)

1. Pengertian Makanan Pendamping ASI (MP-ASI)

Pemberian makanan pendamping adalah praktik memberikan makanan atau minuman kaya nutrisi kepada bayi atau anak berusia 6 hingga 24 bulan untuk melengkapi ASI (MP-ASI). MP-ASI adalah makanan yang berguna untuk transisi dari ASI ke makanan keluarga. MP-ASI harus diperkenalkan dan diberikan secara bertahap baik dalam bentuk maupun jumlah, tergantung pada kapasitas bayi. Selama periode ini, pertumbuhan fisik anak-anak dan perkembangan kognitif yang cepat bergantung pada penerimaan MP-ASI yang cukup baik dalam kualitas maupun kuantitas. Namun, penting untuk menjaga kebersihan saat memberikan MP-ASI. Sanitasi dan kebersihan MP-ASI yang tidak memadai dapat mengakibatkan kontaminasi mikroba, meningkatkan risiko infeksi atau penyakit lain pada bayi (Mufida et al., 2019)

2. Manfaat Makanan Pendamping ASI (MP-ASI)

Untuk memenuhi kebutuhan gizi bagi perkembangan dan pertumbuhan bayi, makanan tambahan diperlukan selain ASI karena aktivitas bayi meningkat secara dramatis setelah usia enam bulan. Bayi mulai tumbuh dengan cepat pada usia enam bulan, yang memerlukan peningkatan asupan. Kebutuhan makanan pendamping (MPASI) untuk meningkatkan kebutuhan gizi anak yang sedang berkembang adalah hasil dari hal ini. Kemampuan bayi untuk mengunyah, menelan, dan beradaptasi dengan makanan baru ditingkatkan oleh MPASI, yang juga membantu anak belajar menerima variasi makanan yang berbeda dengan rasa dan bentuk yang bervariasi (Rismayani et al., 2023).

3. Tujuan Makanan Pendamping ASI (MP-ASI)

Pemberian makanan tambahan dimaksudkan untuk membantu bayi belajar menerima berbagai jenis makanan dengan rasa dan tekstur yang bervariasi, untuk meningkatkan keterampilan mengunyah dan menelan

bayi, untuk mencoba beradaptasi dengan makanan yang memiliki tingkat energi tinggi, dan untuk melengkapi nutrisi dalam ASI yang telah berkurang. (Masdarwati et al., 2023).

4. Persyaratan Makanan Pendamping ASI (MP-ASI)

Karena terlalu banyak serat dapat mengganggu pencernaan dan penyerapan nutrisi, pemberian makanan pendamping yang kaya nutrisi untuk bayi yang disusui (MP-ASI) harus mengandung sedikit serat kasar dan komponen yang tidak dapat dicerna. Selain itu, porsi tidak boleh terlalu besar karena ini dapat segera membuat bayi merasa kenyang. Untuk menciptakan produk dengan nilai gizi tinggi, Jarang sekali MP-ASI terdiri dari satu jenis makanan; sebaliknya, itu adalah campuran dari beberapa komponen makanan dalam rasio yang tepat. Untuk memenuhi kebutuhan gizi energi, vitamin, mineral, dan energi dari lemak atau karbohidrat harus ditambahkan, dan konsep pelengkapan protein harus memandu kombinasi elemen makanan agar setiap elemen dapat mengkompensasi kekurangan asam amino penting (Mufida et al., 2015) .

5. Kebutuhan Bayi Usia 0-12 Bulan

Tabel 1. Kebutuhan Bayi Usia 0-12 bulan

Indikator	Balita
Energi (kkal)	800
Protein (g)	9
Lemak (g)	31
Karbohidrat (g)	59
Serat (g)	0
Air (ml)	700
Kalsium (mg)	270
Besi (mg)	11
Seng (mg)	3

Sumber : (AKG 2019)

B. Makanan Formula

1. Pengertian Makanan Formula

Makanan yang dibuat khusus untuk satu set keadaan unik dikenal sebagai makanan formula. Makanan formula sering disebut sebagai diet tujuan khusus karena memudahkan konsumen untuk mendapatkan nutrisi yang mereka butuhkan dengan cepat dan efisien untuk tujuan tertentu, termasuk balita serta ibu hamil dan menyusui (Selama et al., 2022).

Untuk bayi baru lahir (hingga 6 bulan), susu formula adalah formula yang menggantikan ASI (Air Susu Ibu). Ini dirancang untuk menjadi satu-satunya sumber nutrisi bayi selama beberapa bulan pertama kehidupan sampai bayi mulai diperkenalkan dengan makanan pendamping selain ASI (MP-ASI) (Badan et al., 2006). Selain susu ibu, bayi baru lahir memerlukan makanan tambahan untuk memenuhi kebutuhan gizi mereka untuk pertumbuhan dan perkembangan (MP-ASI). Biasanya, nasi putih dan nasi merah—yang dikenal sebagai bahan pokok—digunakan untuk membuat bubur bayi instan yang dijual di Indonesia. Namun, nilai gizi nasi setara dengan sumber makanan lain seperti pati dan tepung yang dibuat dari kacang-kacangan. (Dianti, 2017).

2. Syarat Mutu Makanan Formula

Untuk bayi berusia 6-11 bulan, MP-ASI (makanan pendamping ASI) diperlukan setidaknya 20% dari Angka Kecukupan Gizi (AKG), atau sekitar 200 kkal per hari. MP-ASI sudah memenuhi syarat minimum 200 kkal ketika diberikan dalam porsi 3 kali makan sehari, yang setara dengan 135 gram (9 sendok makan) (*Departemen Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian FTP UGM .Pdf*, n.d.).

Karena terlalu banyak serat dapat menghambat pencernaan dan penyerapan nutrisi, MP-ASI harus kaya nutrisi dan mengandung sangat sedikit serat kasar atau komponen yang tidak dapat dicerna lainnya. Untuk menciptakan produk dengan nilai gizi tinggi, MP-ASI jarang dibuat dari satu jenis makanan; sebaliknya, itu adalah campuran dari beberapa jenis makanan dalam rasio yang tepat. (Mufida et al., 2015).

Tabel 2. Persyaratan MP-ASI menurut SNI 01-7111.4-2005

Komposisi	Per 100 gr
Energi	≥ 80 kkal
Protein	≤ 8-22 g
Lemak	≤ 6-15 g
Air	≤ 4,0 g
Abu	≤ 3,5 g
Serat Pangan	≤ 5 g
Vitamin A	250-700 RE
Vitamin C	≥ 27 mg
Vitamin D	≤ 3-10 µg
Vitamin E	≥ 4 mg
Vitamin K	≥ 10 µg
Natrium	≤ 48,5 mg
Kalsium	≥ 200 mg
Besi	≥ 5 mg
Seng	≥ 2,5 mg
Iodium	≥ 45 µg

3. Bahan Pembuatan Makanan Formula

- Kacang kedelai 80 gr
- Beras merah 50 gr
- Pisang kepok 50 gr
- Susu skim 90 gr
- Tepung gula 15 gr
- Minyak 15 gr

Sumber : (Azni, 2021)

4. Alat Pembuatan Makanan Formula

- Timbangan digital 1 buah
- Cabinet dryer 1 buah
- Talenan 1 buah
- Pisau 1 buah
- Piring 3 buah

- Serbet 2 buah
- Blender 1 buah
- Sendok 3 buah
- Ayakan 3 buah
- Sarung tangan plastik 3 pasang

5. Prosedur pembuatan makanan Formula

Pembuatan tepung

a. Tepung kacang kedelai

1. Kacang kedelai disortasi untuk memisahkan bagian yang busuk, kering atau rusak.
2. Kemudian kacang kedelai dicuci dan direndam dengan air semalaman.
3. Setelah direndam, kacang kedelai di rebus dengan selama 15 menit, ditiriskan
4. Selanjutnya dilakukan pengeringan menggunakan cabinet dryer dengan suhu 60°C selama 23 jam.
5. Kemudian kacang kedelai dihaluskan dengan blender dan diayak dengan ayakan merek CBN 60 mesh.

b. Tepung beras merah

1. Beras merah dicuci hingga bersih lalu direndam selama 6 jam, kemudian tiriskan.
2. Beras merah dikeringkan dalam cabinet dryer dengan suhu 50 °C selama 29 jam.
3. Setelah kering beras merah dihaluskan kemudian disaring dengan saringan 60 mesh.
4. Tepung beras merah dan air ditimbang dengan perbandingan 1:3, kemudian dimasak hingga membentuk adonan bubur pada suhu 73°C-75°C.
5. Adonan tepung beras kemudian dituang dalam loyang lalu dikeringkan dengan cabinet dryer dengan suhu 60°C.

c. Tepung pisang kepok

1. Kupas pisang kepok dan pipihkan dengan pemberat.
2. Masukkan ke cabinet dryer dengan suhu 60°C selama 16 jam

3. Pisangkan kepok didinginkan dan kemudian dihaluskan
4. Diayak dengan ayakan merek CBN 60 mesh.
5. Setelah kering kemudian diblender dan disaring.

d. Makanan Formula

Berdasarkan (Azni, 2021) prosedur pembuatan makanan formula dengan bahan kacang kedelai, beras merah dan pisang kepok adalah sebagai berikut :

1. Setelah semua bahan dikeringkan, campur bahan lalu aduk hingga homogen
2. Tambahkan dengan air hangat dengan perbandingan 1:2 kemudian aduk hingga homogen
3. Masukkan pada loyang lalu dilakukan proses pengeringan
4. Setelah kering selanjutnya dihaluskan dengan blender kemudian disaring. Sumber : (Azni, 2021)

C. Kacang Kedelai

1. Pengertian Kacang Kedelai

Salah satu komoditas pertanian tinggi-protein yang telah dimanfaatkan secara luas dalam masyarakat adalah kedelai (*Glycine max*). 35% dari kedelai mengandung protein, dan bahkan jenis berkualitas tinggi dapat mengandung 40-43% protein. Dibandingkan dengan polong-polongan lainnya, kedelai memiliki kandungan protein yang lebih tinggi (Loisa Lorensia Sinaga et al., 2019). Banyak manfaat kesehatan dari kedelai telah terbukti. Kedelai memiliki sejumlah besar isoflavon. Banyak penelitian telah menunjukkan sifat antikanker dari isoflavon kedelai. (Dhiyas & Rustanti, 2016).



Gambar 1. Kacang Kedelai

2. Kandungan Gizi Kacang Kedelai

Tabel 3. Kandungan Gizi Kacang Kedelai

Kandungan Gizi	Kadar/Satuan
Energi	381 kkal
Protein	40,4 gr
Lemak	16,7 gr
Karbohidrat	24,9 gr
Serat	3,2 gr
Kalsium	222 mg
Fosfor	682 mg
Zat besi	10,0 mg
Kalium	713,4 mg
Seng	3,9 mg
Beta-karoten	237 mcg
Vitamin B1	0,12 mg
Vitamin C	0 mg
Kadar air	12,7 gr

Sumber : (TKPI 2017)

D. Labu Kuning

1. Pengertian labu kuning

Semak kayu yang dikenal sebagai labu kuning (*Cucurbita moschata*), kadang-kadang disebut sebagai waluh atau labuh, adalah anggota keluarga Cucurbitaceae. Lima spesies—*Cucurbita maxima*, *Cucurbita ficifolia*, *Cucurbita mixta*, *Cucurbita moschata*, dan *Cucurbita pepo*—dikenal sebagai labu kuning, atau waluh, di Indonesia.



Gambar 2. Labu Kuning

Sebuah tanaman dengan nilai gizi tinggi, labu rendah karbohidrat tetapi tinggi serat, vitamin, dan mineral. (Siswanto Pabidang et al., 2021). Ketik memiliki nilai serat makanan sebesar 12,1%. Antioksidan dalam labu termasuk vitamin A (180 IU), vitamin C (52 mg per 100 gram), dan beta-karoten (6,9 mg per 100 gram) dibandingkan dengan 7,29 mg per 100 gram pada tepung labu. Untuk setiap 100 gram labu, disediakan 29 kkal (Dhiyas & Rustanti, 2016).

Jumlah beta-karoten dalam tepung labu adalah 1,792 mg/100g. Ini didukung oleh penelitian oleh Lestario et al. (2006), yang menunjukkan bahwa menggunakan 12,5% tepung labu kuning untuk membuat mie kuning dapat menghasilkan kandungan beta-karoten sebesar 15,51 mg/100g dan dapat membantu orang mengonsumsi 6,46% dari 100 gram produk mie basah (atau 9,69% dari 150 gram mie basah) vitamin A berdasarkan kebutuhan vitamin A untuk orang dewasa (Dhiyas & Rustanti, 2016).

2. Kandungan Gizi Labu Kuning

Tabel 4. Tabel Kandungan Gizi Labu Kuning

Kandungan Gizi	Kadar/Satuan
Energi	51 kkal
Protein	1,7 gr
Lemak	0,5 gr
Karbohidrat	10,0 gr
Serat	2,7 gr
Kalsium	40 mg
Fosfor	180 mg
Zat besi	0,7 mg
Kalium	220,0 mg
Seng	1,5 mg
Beta-karoten	1569 mcg
Vitamin B1	0 mg
Vitamin C	2 mg
Kadar air	86,6 gr

Sumber : (TKPI 2017)

E. Ikan Lemuru

1. Pengertian Ikan Lemuru

Ikan lemuru, *Sardinella lemuru* Bleeker 1853, adalah ikan pelagis kecil yang memiliki signifikansi komersial dan termasuk dalam keluarga Clupeidae yang umum ditangkap di laut Selat Bali. Secara lokal, spesies ini disebut sebagai "lemuru," sementara dalam bahasa Inggris, ia disebut "Bali Sardinella." Namun, di pasar, ia dikenal sebagai "Indian Oil Sardinella". Ternyata *Sardinella longiceps* bukanlah spesies yang telah menjadi subjek penelitian yang dilakukan di perairan Indonesia, khususnya di Selat Bali. Menurut FAO, *Sardinella lemuru* Bleeker 1853 adalah spesies ikan lemuru yang ditemukan di perairan Selat Bali. Menurut studi genetik, *Sardinella lemuru* dan *Sardinella longiceps* adalah spesies ikan yang berbeda yang ditemukan di perairan Selat Bali (Pertami et al., 2020)

Dalam 100 gram ikan lemuru mengandung zat gizi protein sebesar 20 gram; lemak sebesar 3 gram ; zat besi sebesar 1 mg; kalsium sebesar 20 mg (Pramono et al., 2021).



Gambar 3. Ikan lemuru

2. Kandungan Gizi Ikan Lemuru

Tabel 5. Tabel kandungan gizi ikan lemuru

Kandungan Gizi	Kadar/Satuan
Energi	112 kkal
Protein	20,0 gr
Lemak	3,0 gr
Karbohidrat	0 gr
Serat	0 gr
Kalsium	20 mg
Fosfor	100 mg
Zat besi	1,0 mg
Kalium	0 mg
Seng	0 mg
Beta-karoten	0 mcg
Vitamin B1	0 mg
Vitamin C	0 mg
Kadar air	76,0 gr

Sumber : (TKPI 2017)

F. Uji Sensori

Menggunakan indra manusia sebagai instrumen utama untuk mengukur tingkat penerimaan produk dikenal sebagai pengujian sensori. Sifat-sifat sensori dari produk makanan dan minuman merupakan faktor utama yang memastikan keberhasilan produk. Selain menganalisis respons dari hasil proses penerimaan sensori, evaluasi sensori dilakukan dengan memanfaatkan indra penglihatan, penciuman, peraba, pengecap, dan pendengaran. Adapun sifat-sifat sensori yang di uji meliputi warna, aroma, penampilan, rasa dan after taste yaitu :

1. Warna

Karena warna adalah fitur sensorik pertama yang ditemui pelanggan, itu adalah komponen dari presentasi produk dan kriteria evaluasi sensorik yang sangat penting. Parameter penilaian sensori warna dalam penelitian didasarkan pada kesukaan panelis dimana setiap panelis memberikan

penilaian subjektif terhadap warna sampel, hasil uji ini mencerminkan preferensi warna yang paling disukai oleh panelis.

2. Aroma

Salah satu faktor yang menentukan kualitas suatu produk makanan adalah aromanya. Tergantung pada bahan komponen dan zat lainnya, aroma suatu produk adalah bau unik yang dapat terdeteksi oleh indra penciuman. Parameter penilaian sensori aroma dalam penelitian ini didasarkan pada uji kesukaan panelis, dimana setiap panelis memberikan penilaian subjektif terhadap aroma sampel. Hasil uji ini mencerminkan preferensi aroma yang paling disukai oleh panelis.

3. Rasa

Penerimaan konsumen terhadap bahan makanan sangat dipengaruhi oleh rasa mereka. Selain itu, salah satu elemen yang secara signifikan mempengaruhi kualitas adalah rasa. parameter ini mencakup berbagai aspek, seperti manis, asam, asin, pahit, pedas, atau kombinasi dari beberapa rasa tersebut. Parameter penilaian sensori rasa dalam penelitian ini didasarkan pada uji kesukaan panelis, di mana setiap panelis memberikan penilaian subjektif terhadap rasa sampel. Hasil uji ini mencerminkan preferensi rasa yang paling disukai oleh panelis.

4. After Taste

After taste dalam parameter uji bahan merujuk pada sensasi atau rasa yang tetap terasa di mulut setelah konsumen menelan atau menghabiskan bahan makanan tersebut. Sensasi ini bisa berupa kesan manis, asam, pahit atau rasa lainnya yang masih terasa setelah bahan makanan itu dikonsumsi.

Parameter penilaian sensori after taste dalam penilaian ini didasarkan pada uji kesukaan panelis, di mana setiap panelis memberikan penilaian subjektif terhadap after taste sampel. Hasil uji ini mencerminkan preferensi after taste yang paling disukai oleh panelis.

G. Daya Terima

Dalam melakukan uji sensori atau uji organoleptik, penilaian dilakukan oleh panel sebagai alat atau instrument. Berbagai jenis panel dikenal,

tergantung pada tingkat sensitivitas dan tujuan masing-masing tes. Panelis adalah orang-orang atau individu yang merupakan bagian dari panel.

1. Panel perseorangan (individual expert panel)

Seseorang yang sangat berbakat dengan tingkat sensitivitas spesifik yang tinggi, diperoleh melalui kemampuan atau pelatihan yang luas, dikenal sebagai panel individu. Panel individu memiliki pemahaman yang mendalam tentang teknik analisis organoleptik dan sangat mengerti tentang sifat, fungsi, dan teknik pengolahan barang yang akan dievaluasi. Menggunakan panelis ini memiliki manfaat seperti sensitivitas tinggi, bias yang dapat dihindari, dan evaluasi yang efektif. Panel individu biasanya digunakan untuk menemukan sumber penyimpangan dan mendeteksi sejumlah kecil dari penyimpangan tersebut.

2. Panel terbatas (small expert panel)

Untuk memudahkan penghindarannya, panel terbatas terdiri dari tiga hingga lima individu yang sangat sensitif. Para panelis ini memiliki pemahaman yang mendalam tentang elemen yang terlibat dalam evaluasi organoleptik, serta bagaimana bahan baku memengaruhi produk akhir dan bagaimana teknik pemrosesan bekerja.

3. Panel terlatih (trained panel)

Ada 15–25 individu yang sangat sensitif dalam panel pelatihan. Untuk menjadi panelis terlatih, seorang calon harus melewati proses seleksi dan pelatihan. Karena mereka dapat mengevaluasi berbagai rangsangan, para panelis ini tidak terlalu spesifik.

4. Panel agak terlatih

Ada 15–25 anggota panel dengan pelatihan yang sangat sedikit. Sekelompok siswa atau personel penelitian yang diangkat sebagai panelis secara musiman merupakan bagian dari panel yang dilatih sedikit.

5. Panel tak terlatih

Faktor sosial seperti latar belakang pendidikan, tempat asal, dan tingkat sosial ekonomi diberikan prioritas selama proses pemilihan anggota. Preferensi diuji pada panel yang tidak terampil.

6. Panel konsumen

Ada antara 30 dan 1000 orang di panel konsumen. Sebelum pengujian pasar, tes preferensi menjadi subjek pengujian. Tingkat persetujuan konsumen dapat ditentukan melalui pengujian ini.

H. Uji Proximat

1. Kadar Protein Total

Selain lipid dan karbohidrat, protein adalah makronutrien penting untuk kelangsungan hidup manusia. Banyak sumber makanan, baik berbasis tanaman maupun hewan, menyediakan berbagai jenis protein. Asam amino yang diperlukan untuk sintesis protein jaringan ditemukan dalam protein yang terdapat dalam diet. Selain itu, protein menyediakan nitrogen untuk sintesis asam amino non-esensial, asam nukleat, dan komponen lainnya (Hardinsyah and Supariasa, 2016). Pengukuran kadar protein total total dilakukan dengan metode Kjeldahl.

2. Kadar Lemak Total

Lipid, yang kadang dikenal sebagai lemak, adalah bahan organik hidrofobik yang sulit larut dalam air. Dalam proses metabolisme lemak, lemak—zat yang tinggi energi—memainkan fungsi penting sebagai sumber energi. Asupan lemak yang sehat adalah 25% dari kebutuhan, sesuai dengan pedoman gizi seimbang. Lemak dalam makanan adalah lemak yang ada dalam makanan dan dapat digunakan oleh tubuh. Trigliserida, kolesterol, asam lemak jenuh, dan asam lemak tak jenuh adalah contoh dari lemak ini. Metode ekstraksi Soxhlet digunakan untuk mengukur total kandungan lemak.

3. Kadar Karbohidrat Total

Sebagai blok bangunan untuk energi, karbohidrat adalah nutrisi yang berbentuk molekul organik yang terdiri dari atom karbon, hidrogen, dan oksigen. Bahan makanan yang menyediakan energi kepada tubuh dengan cepat adalah karbohidrat, yang sangat berguna ketika tubuh merasa lapar. Karbohidrat akan cepat dimetabolisme untuk memenuhi kebutuhan energi setelah diserap dari makanan (Hardinsyah and Supariasa, 2016).

Penurunan total protein, total lemak, total serat, dan total abu dari 100% jumlah total sampel dapat digunakan untuk menghitung total kandungan karbohidrat. Perhitungan ini menjadi dasar untuk mengukur total kandungan karbohidrat dalam sampel :

$$\% \text{ karbohidrat} = 100\% - (\text{protein} + \text{lemak} + \text{serat} + \text{abu})$$

4. Kadar Air

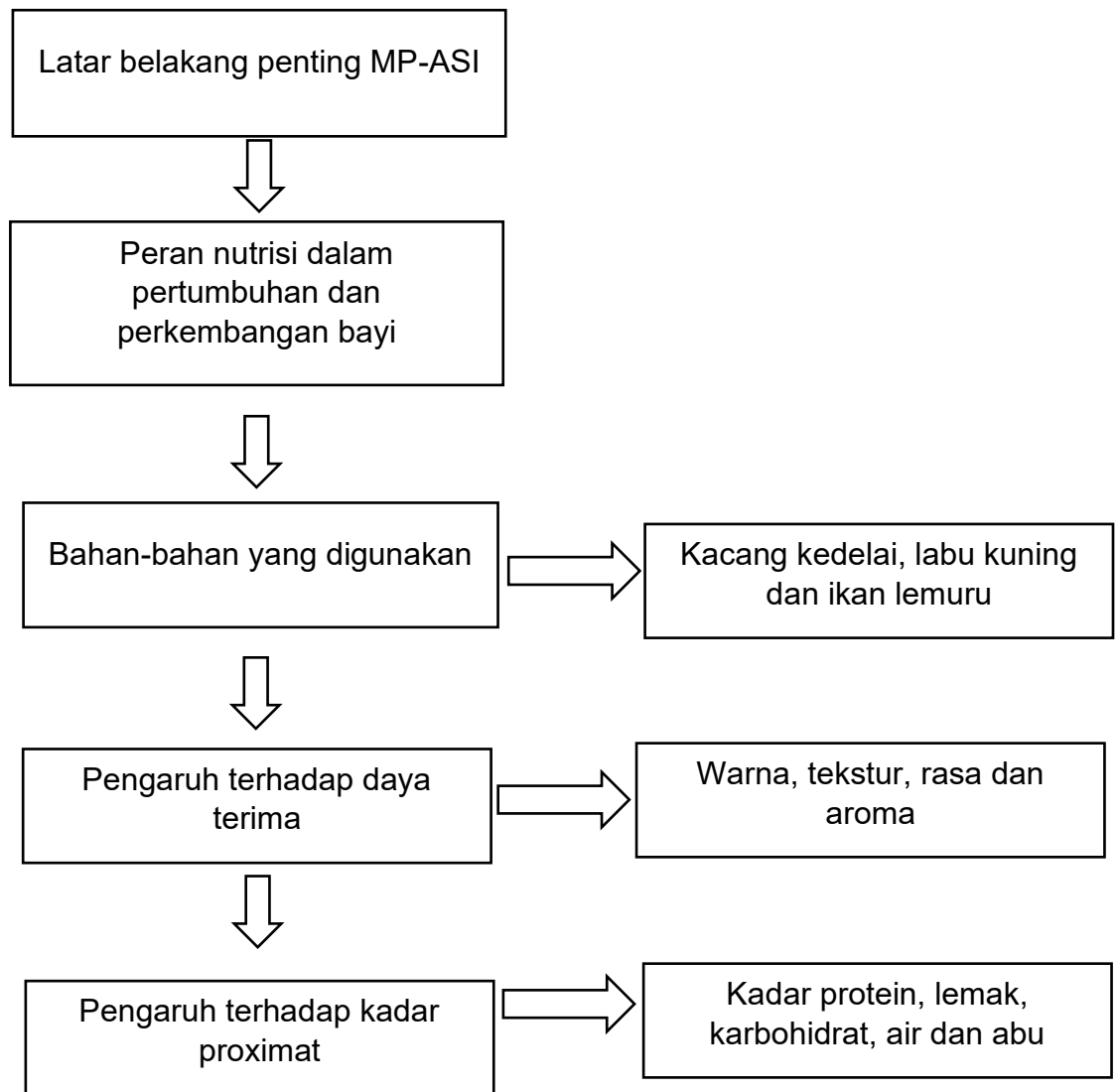
Satu molekul air terdiri dari dua atom hidrogen yang terikat secara kovalen pada satu atom oksigen, menjadikannya zat kimia dengan rumus H_2O . Dalam kondisi normal, air memiliki sifat tidak berwarna, tidak berasa, dan tidak berbau. Karena dapat melarutkan berbagai macam bahan kimia lainnya, termasuk garam, gula, asam, gas-gas tertentu, dan molekul organik, zat ini merupakan pelarut yang sangat penting (Hardinsyah dkk, 2020).

5. Kadar Abu

Sisa anorganik yang tertinggal setelah membakar bahan organik disebut abu. Jenis bahan menentukan komposisi dan jumlah abu. Kandungan abu dari bahan makanan menunjukkan berapa banyak mineral yang terkandung di dalamnya. Mineral yang larut dalam detergen dan mineral yang tidak larut dalam detergen membentuk abu (Astuti, 2020).

J. Kerangka Teori

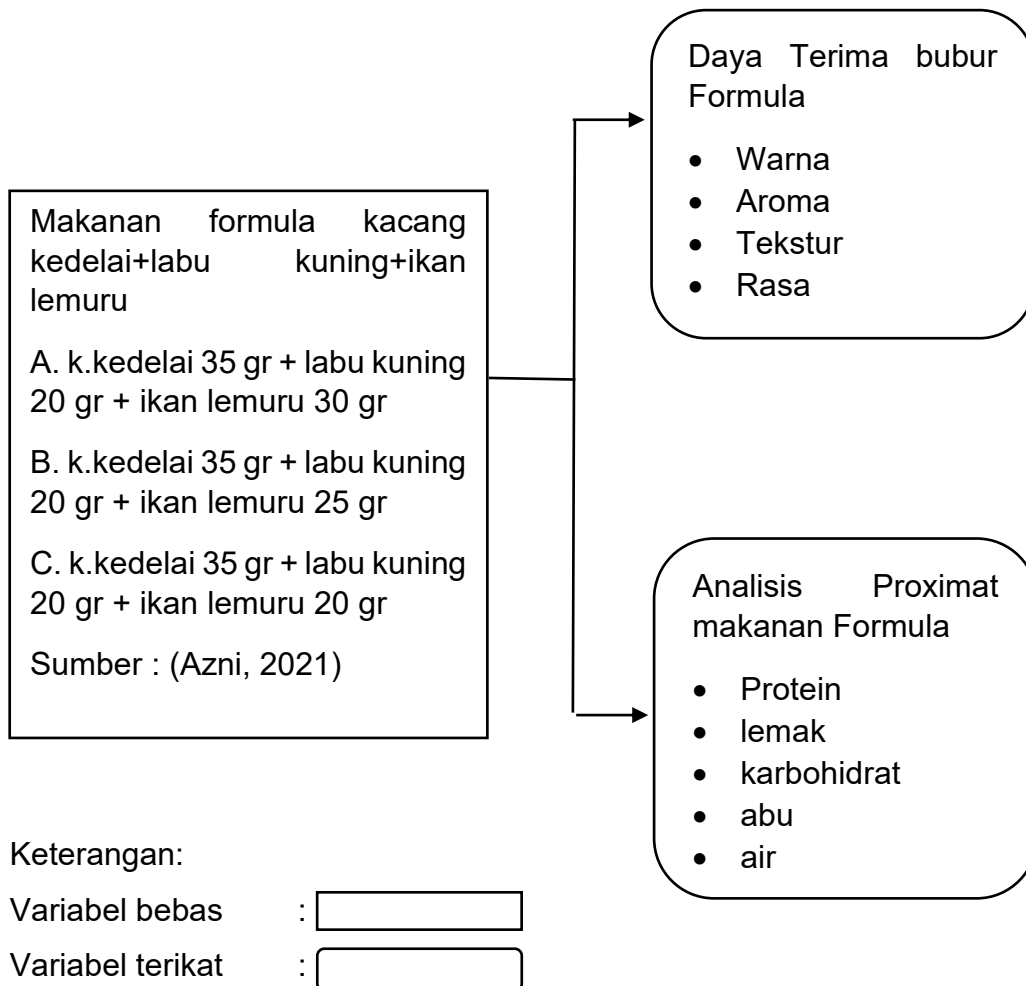
Penelitian ini hendak mencari tahu pengaruh antara penambahan formula kacang kedelai, labu kuning dan ikan lemuru terhadap mutu fisik (meliputi warna, tekstur, rasa dan aroma) dan mutu kimia (meliputi kadar lemak, karbohidrat, protein, abu dan air) makanan formula untuk MP-ASI.



Gambar 4. Kerangka Teori

K. Kerangka Konsep

Penambahan tepung kedelai, tepung labu, dan tepung ikan lemuru untuk makanan tambahan bayi (MP-ASI) adalah variabel independen dalam studi ini. Kualitas fisik dan uji fitokimia dari makanan formula adalah variabel dependen..



Gambar 5. Kerangka Konsep

L. Definisi Operasional

Tabel 6. Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi
1	Kacang Kedelai	Kacang kedelai yang di beli dari pasar tradisional dengan spesifikasi berbiji bulat kecil berwarna kuning kecoklatan atau hijau muda, tekstur padat dan sedikit keras sebelum dimasak, memiliki rasa yang sedikit langu dan hambar.
2	Labu Kuning	Labu kuning dibeli di pasar tradisional dengan spesifikasi berwarna kuning cerah dengan kulit agak kasar dan tebal, berbentuk bulat atau lonjong dengan ukuran besar dengan berat 4 kg, memiliki aroma dan rasa yang khas manis dan sedikit gurih.
3	Ikan lemuru	Ikan lemuru dibeli di pasar tradisional dengan spesifikasi berukuran sedang dengan tubuh memanjang dan ramping, tekstur dagingnya padat dan lembut, memiliki aroma laut yang khas dan rasa yang gurih.
4	Tepung kacang kedelai	Kacang kedelai yang dibeli di pasar tradisional disortasi kemudian direbus dan dikeringkan dengan cabinet dryer lalu dihaluskan dan diayak dengan ayakan 60 mesh
5	Tepung labu kuning	Labu kuning yang dibeli dipasar tradisional dikupas lalu dicuci kemudian dipotong dengan ketebalan 1 cm dan dikeringkan dengan cabinet dryer lalu dihaluskan dan diayak dengan ayakan 60 mesh
6	Tepung ikan lemuru	Ikan lemuru yang dibeli dipasar tradisional dibuang isi perutnya lalu dicuci dan dikukus kemudian pisahkan bagian dagingnya dan

		dikeringkan dengan cabinet dryer lalu dihaluskan dan diayak dengan ayakan 60 mesh
7	Makanan formula kacang kedelai, labu kuning, dan ikan lemuru.	Produk makanan berbentuk bubuk, yang diperoleh dari campuran formula Kacang Kedelai, Labu kuning dan ikan lemuru
8	Mutu Fisik	Tingkat di mana sebuah produk diterima dibandingkan dengan kriteria konvensional. Dimensi adalah derajat kualitas organoleptik yang dievaluasi. (warna, tekstur, rasa, dan aroma) Sangat suka : 5 Suka :4 Agak Suka : 3 Tidak suka : 2 Sangat Tidak suka : 1
9	Proximat	Hasil uji mutu fisik yang paling disukai diantaranya 5 perlakuan Analisis proximat yang di uji adalah kadar protein, lemak, karbohidrat, abu dan kadar air.

M. Hipotesis

Ha : Ada pengaruh terhadap daya terima bubur formula kacang kedelai, labu kuning dan ikan lemuru sebagai makanan pendamping ASI

Ha : Ada pengaruh terhadap kadar proximat bubur formula kacang kedelai, labu kuning dan ikan lemuru sebagai makanan pendamping ASI