

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. MP-ASI

1. Pengertian MP-ASI

MP-ASI adalah makanan pendamping asi yang mengandung zat gizi diberikan pada bayi pada usia 6-24 bulan. MP-ASI diberikan sesuai bertahap sesuai dengan kebutuhan gizi bayi dan kesiapan pencernaan. Selain itu pada usia ini perkembangan bayi juga sudah cukup siap menerima makanan lain. MPASI yang tepat sejak usia 6 bulan dan meneruskan pemberian asi sampai usia 2 tahun dan merupakan pola pemberian makan terbaik untuk usia anak berusia 2 tahun (Rahmiati *et al.*, 2021).

Makanan pendamping asi makanan yang harus diberikan ketika bayi tidak lagi mendapat cukup energi dan nutrient dari asi saja untuk bayi makanan tambahan mulai diberikan pada usia 6 bulan keatas. Pada usia ini MP-ASI sangat penting untuk menambah energi dan zat gizi mudah dicerna, mudah disajikan, higienis dan praktis, makanan tambahan pada bayi dapat berupa campuran dari beberapa bahan makanan dalam makanan tambahan tersebut berupa bubuk atau biasaya disebut bubur instan yang terdiri dari bahan sumber karbohidrat yang berasal dari sereal atau bisa juga umbi-umbian dan bahan lainnya protein baik hewani maupun nabati.



Gambar 1 MP-ASI

2. MP-ASI Bubuk Instan

MP-ASI bubuk instan adalah MP-ASI yang telah diolah sehingga dapat disajikan dengan hanya diseduh dengan air panas. Zat gizi yang dikandung MP-ASI bubuk instan harus dapat mendampingi ASI untuk mencapai kecukupan gizi pada kelompok untuk umur 6-24 bulan. MP-ASI bubuk instan dapat berbentuk serbuk, serpihan instan jika ditambah cairan menghasilkan bubur halus, bebas dari gumpalan dapat disuapkan dengan sendok dan dapat langsung dimakan (Devi & Fitriyaningsih, 2023).

3. Standar Mutu MP-ASI

Standar mutu MP-ASI yang baik menurut SNI 2005 dapat dilihat dalam tabel berikut:

Tabel 1 Standar Mutu MP-ASI dalam per 100 gram

No	Kandungan gizi	Persyaratan	Satuan
1	Energi	400-450	Kkal
2	Protein	16-22	Gr
3	Lemak	15	Gr
4	Karbohidrat	30	Gr
5	Kalsium	200	Mg
6	Besi	15	Mg
7	Natrium	100	Mg
8	Zink	2,5	Mg
9	Vitamin A	250-350	Mg
10	Vitamin D	0,75	Mg

Sumber: Al Rahmad,A.H. (2017)

4. Alat- alat Pembuatan MP-ASI

1. Timbangan
2. Cabinet dryer
3. Blender
4. Ayakan
5. Loyang
6. Kompor
7. Panci

8. Alat masak

9. Wadah

5. Bahan Pembuatan MP-ASI

Bahan yang digunakan dalam pembuatan MP-ASI dibedakan menjadi bahan peningkat (binding material) dan bahan pelembut (tenderizing material). Bahan peningkat terdiri dari tepung, air sedangkan bahan pelembut terdiri dari gula, minyak nabati, susu full cream (Yulendradan Ali, 2018).

Bahan bahan pembuatan MP-ASI terdiri dari:

1. Tepung labu kuning
2. Tepung beras merah
3. Gula pasir
4. Susu skim
5. Minyak nabati

6. Proses Pembuatan Bubur Instan MP-ASI

Teknik pembuatan MP-ASI sebagai berikut:

1. Melakukan penimbangan semua bahan atau tepung.
2. Setelah ditimbang semua tepung dicampurkan seperti tepung labu kuning, tepung beras merah dan ditambahkan susu skim, gula, minyak nabati dan air, setelah itu dihomogenkan dengan blender.
3. Selanjutnya pemasakan dengan api kecil sambil di aduk hingga mencapai suhu 75°C
4. Bubur yang telah matang di dinginkan dan diletakkan diatas loyang dan diratakan dengan ketebalan kurang lebih 0,5 cm kemudian dikeringkan.

5. Pengeringan dilakukan dengan menggunakan oven pada suhu 50°C selama 12 jam (sampai kering)
6. Setelah kering diblender diayak dengan menggunakan ayakan 80 mesh.
7. Tepung MP-ASI instan
8. Setelah jadi tepung, untuk menyajikan bubur instan dilakukan penyeduhan 40 ml air hangat.

B. Labu Kuning

1. Pengertian Labu Kuning

Labu kuning adalah salah satu pangan sumber karbohidrat yang ada di Indonesia. Labu kuning merupakan tanaman musiman yang jumlah produksinya sangat melimpah di Indonesia. (Rasyid *et al.*, 2020)

Labu kuning mengandung 19,9 mg/100 g betakaroten sehingga dapat dijadikan sebagai sumber provitamin A yang berguna bagi tubuh, daging buah labu kuning memiliki masa simpan hanya 2-3 hari karena adanya kerusakan mekanis kandungan air sebanyak 91,2%. Oleh karena itu perlu alternatif pengolahan untuk memperpanjang masa simpan labu kuning (Fauzi *et al.*, 2017).

2. Manfaat Labu Kuning

Manfaat labu kuning itu sendiri sangat banyak bagi kesehatan tubuh manusia, antara lain adalah: sebagai makanan anti diabetes, labu kuning diketahui mempunyai efek hipoglikemik dengan meningkatkan level serum insulin, menurunkan glukosa darah, dan meningkatkan toleransi glukosa, labu kuning merupakan sumber zat gizi yang baik seperti sumber karoten, serat dan rendah energi. Total serat pada tepung labu kuning pada penelitian sebelumnya sejumlah 14,81- 35,32%. Hal tersebut memperlihatkan bahwa labu kuning merupakan pangan sumber serat dan berpotensi menurunkan resiko perkembangan penyakit diabetes (Nurjanah *et al.*, 2020).

Hasil penelitian Carvalho *et al.* (2012) menunjukkan bahwa labu kuning memiliki total karotenoid 234,21–404,98 µg/g, α-karoten 67,06-72,99 µg/g, dan β-karoten 244,22-141,95 µg/g. β-karoten merupakan antioksidan yang dapat digunakan sebagai penangkal berbagai jenis kanker dan serangan jantung. Air buahnya sebagai penawar racun biantang berbisa, dan bijinya dapat digunakan untuk obat cacing pita dan memainkan peranan penting dalam mencegah penyakit defebatif seperti diabetes mellitus (kencing manis) arterosklerosis (peyempitan pembuluh darah jantung coroner, tekanan darah tinggi bahkan bisa pula mencegah kanker, manfaat lain labu kuning adalah mengobati demam, migran diare penyakit ginjal serta membantu menyembuhkan radang. (Millati *et al.*, 2020).

3. Kandungan Gizi Labu Kuning

Kandungan gizi dari labu kuning adalah suatu zat yang terpenting yang dibutuhkan agar tetap sehat, konsumen saat akan memilih makanan ada beberapa aspek yang menjadi perhatian yaitu warna, tekstur, rasa, aroma dan kandunagn gizi yang tedapat dalam produk, semakin lengkap kandungan gizinya maka semakin baik makanan tersebut untuk dikonsumsi.

Labu kuning selain digunakan sebagai bahan pangan, kandungan gizi pada labu kuning cukup lengkap yakni karbohidrat protein, beberapa mineral seperti kalsium. Fosfor besi serta vitamin yaitu vitamin B dan C, dan serat. Daging buah yang berwarna kuning atau oranye menandakan bahwa kandungan karotenoidnya sangat tinggi, kadar beta karoten daging buah labu kuning segar adalah 19,9 mg/100g (Gardjito, 2006 dalam Ranotto ,dkk 2015)

Nilai kandungan gizi labu kuning dalam per 100 gram dapat dilihat pada tabel
berikut

Tabel 2 Kandungan gizi labu kuning segar dalam per100 Gr

No	Zat gizi	Labu kuning	Satuan
1	Energi	51	Kkal
2	Protein	1,7	Gr
3	Lemak	0,5	Gr
4	Karbohidrat	10	Gr
5	Serat	2,7	Gr
6	Kalsium	40	Mg
7	Fosfor	180	Mg
8	Besi	1,4	Mg
9	Vitamin A	180	Si
10	Vitamin B1	0,9	Mg
11	Vitamin C	52	Mg
12	karoten	1569	µg
13	Air	86,8	Gr

Sumber:(Depkes RI .2019 dalam Murdianto ,dkk 2020)

4. Tepung Labu Kuning

Tepung Labu kuning adalah salah satu sumber karbohidrat yang berpotensi diolah menjadi tepung, yang selanjutnya dapat disubstitusi dengan tepun terigu atau sumber pati lainnya dalam pembuatan berbagai produk olahan pangan. Tepung labu kuning di hasilkan dengan cara pengeringan, daya simpan lama karena kadar air yang rendah dan dapat digunakan sebagai sumber pangan fungsional karena mengandung betakaroten yang berfungsi sebagai antioksidan (Sinaga,2011 *dalam* Ranonto,dkk 2015).

Nilai Kandungan gizi tepung tempe dalam per 100 gram dapat di lihat pada tabel berikut:

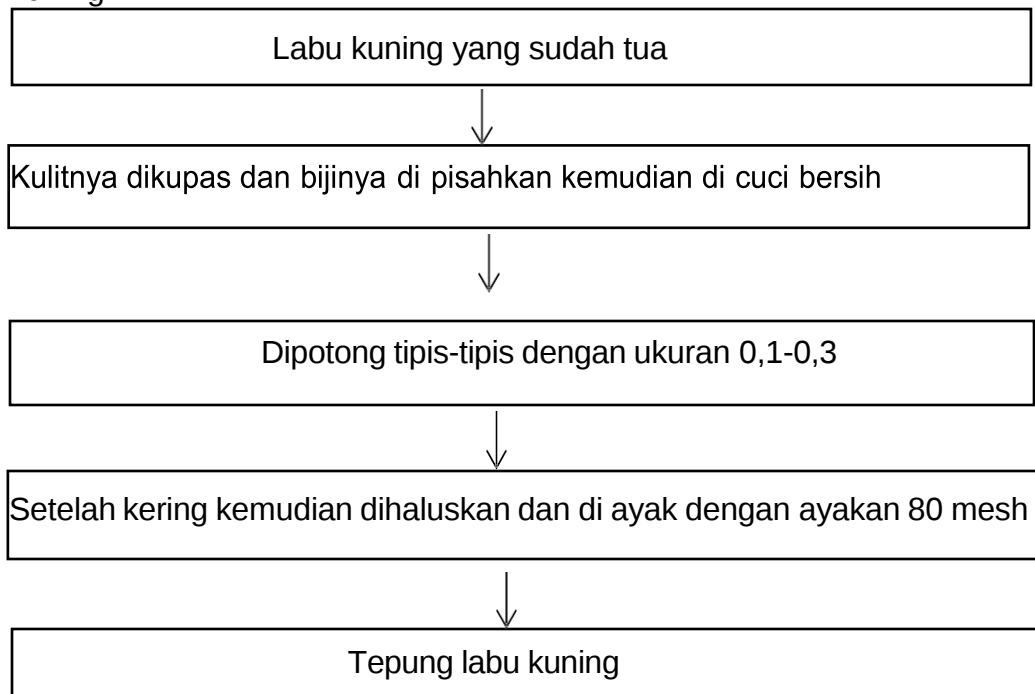
Tabel 3 Kandungan gizi tepung labu kuning dalam per 100 gr

No	Zat gizi	Tepung labu kuning	Satuan
1	Energi	286,58	Kkal
2	Kadar air	18,02	%
3	Protein	4,84	Gr
4	Lemak	0,76	Gr
5	Karbohidrat	65,11	Gr
6	Serat kasar	5,03	Gr
7	Abu	6,25	Gr

Sumber : Aggrahini ,dkk 2019

5. Skema Pembuatan Tepung Labu Kuning

Pembuatan tepung labu kuning diadopsi dari pembuatan tepung secara umum,dibawah ini adalah prosedur pembuatan tepung labu kuning.



Sumber:(Aggrahini ,dkk 2019 dalam Tambunan)

C.Tempe

1.Pengertian Tempe

Tempe merupakan salah satu makanan tradisional Indonesia yang berasal dari kedelai. Tempe memiliki nilai gizi daya cerna yang lebih tinggi dibandingkan dengan kedelai produk turunan tempe masih sangat kurang karena selama ini tempe langsung dikonsumsi dalam bentuk gorengan atau direbus, dan tempe juga sangat diminati oleh masyarakat selain harganya yang murah, juga memiliki kandungan protein yang tinggi.

Salah satu sumber protein adalah tempe dari kacang kedelai kuning oleh kapang *Rhizopus oligosporus*. Tempe mengandung beberapa nutrisi yang diperlukan oleh tubuh seperti protein, lemak, karbohidrat, mineral, dan isoflavon. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa zat gizi tempe lebih mudah dicerna, diserap, dan dimanfaatkan oleh tubuh. Hal ini dikarenakan kapang yang tumbuh pada kedelai menghidrolisis menjadi seyawa sederhana yang mudah dicerna oleh manusia (Salim & Rahayu, 2019).

Tempe mempunyai daya simpan yang sangat singkat dan segera membusuk selama penyimpanan. Hal ini disebabkan oleh proses fermentasi lanjut sehingga terbentuk amoniak, amoniak yang terbentuk menyebabkan munculnya aroma busuk.

2.Manfaat Tempe

Pangan fungsional ini sangat sesuai untuk dikonsumsi oleh para penderita malnutrisi. Selain itu, tempe bermanfaat untuk mengobati diare, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, menjaga kesehatan jantung, menghambat proses penuaan, menurunkan berat badan, memenuhi kebutuhan vitamin B12, mengatasi efek flatulensi, mengurangi risiko Parkinson, meningkatkan kinerja otak, mencegah berbagai penyakit seperti jantung koroner, osteoporosis, penyakit saluran pencernaan, kanker, anemia, diabetes mellitus dan asma (Redi Aryanta, 2020).

3.Kandungan Gizi Tempe

Nilai Kandungan gizi dalam tempe per 100 gram dapat dilihat dalam tabel berikut:

Tabel 4 Kandungan Zat Gizi dalam Tempe per 100 gr

No	Zat gizi	Tempe	Satuan
1	Energi	149	Kkal
2	Protein	20,8	Gr
3	Hidrat arang total	12,7	Gr
4	Kalsium	155	Mg
5	Fosfor	326	Mg
6	Besi	4	Mgs
7	Vitamin A	50	Si
8	Vitamin B	0,19	Mg
9	Vitamin C	0	Mg
10	Lemak	8,8	Gr

Sumber:(TKPI,2017)

4.Tepung Tempe

Tepung tempe adalah suatu jenis zat padat yang tersusun dari partikel- partikel dan mempunyai tingkatan tekstur yang beragam mulai dari butiran halus hingga sangat halus,tergantung teknik penggilinganya. Tempe dapat diproses menjadi tepung kemudian bisa kembali diolah untuk memperoleh aneka produk makanan lainnya. Nilai kandungan Gizi Tepung tempe dalam per 100 gram dapat dilihat pada tabel berikut:

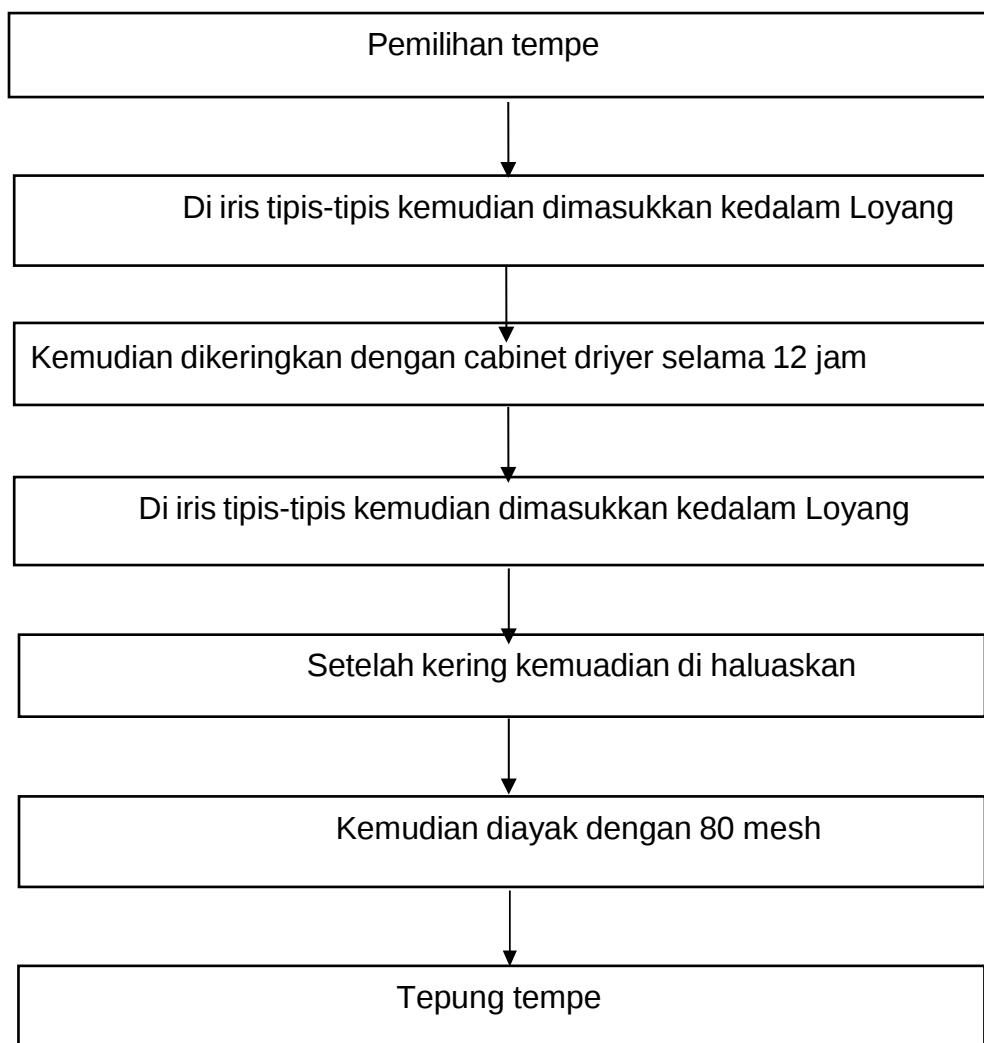
Tabel 5 Kandungan Gizi Tepung Tempe dalam per 100 gr

No	Zat gizi	Tepung tempe	Satuan
1	Protein	46,1	Gr
2	Lemak	22,7	Gr
3	Air	4	Gr
4	Karbohidrat	28	Gr
5	Serat makanan	1,4	Gr
6	Vitamin E	39,4	Mg

Sumber: (Pusat Penelitian Kimia-lipi,2019,tambunan dkk 2020

5.Skema Pembuatan Tepung Tempe

Pembuatan tepung tempe dapat dilakukan dari pembuatan tepung secara umum, dibawah ini adalah prosedur pembuatan tepung tempe



Sumber: Tambunan ,dkk 2020

D. Beras merah

1. Pengertian Beras

Beras merah merupakan bahan pangan sumber karbohidrat, karbohidrat yang dikandung oleh beras merah adalah sebesar 77,6%. Adanya perbedaan keunggulan dari beras merah dibandingkan dengan beras putih adalah adanya kandungan antioksidan sebesar 0,33-1,39 mg/100 gram. Salah satu olahan beras merah adalah yang paling sederhana adalah tepung beras merah (Indriyani *et al.*, 2013).

Penggunaan beras merah sebagai bahan dasar MP-ASI banyak digunakan oleh pihak industri. Hal tersebut dilakukan karena beras merah memiliki rasa yang lebih manis dan memiliki manfaat Kesehatan lebih banyak, beras merah mengandung nutrisi lebih banyak daripada beras putih diantaranya protein, lemak, folat, vitamin E dan lain-lain (Aina& Irianti, 2020).

2. Manfaat Beras Merah

Manfaat beras merah sangat banyak bagi kesehatan tubuh manusia yaitu: beras merah lebih unggul dari pada beras putih, beras merah mengandung serat yang tinggi yang berperan untuk mencegah seperti penyakit gastrointestinal serta pada penderita diabetes. Kandungan vitamin B dan mineral yang tinggi dapat mencegah beri-beri, kandungan lemak yang tinggi sebagai sumber energi, kandungan asam py-tat tinggi sebagai antioksidan, anti kanker, serta menanggkal radikal bebas dan jantung koroner dapat menurunkan serum kolestrol, mencegah penyakit kardiovaskular. Beras merah memiliki indeks glikemik yang rendah (rendah patim, tinggi karbohidrat kompleks yang dapat menurunkan resiko diabetes tipe 2 (Agung *et al.*, 2023).

3. Kandungan Gizi Beras Merah

Nilai Kandungan gizi pada beras merah dalam per 100 dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 6 Kandungan zat gizi dalam beras merah dalam per 100 gr

No	Zat gizi	Beras merah	Satuan
1	Energi	358,0	Kkal
2	Protein	7,4	Gr
3	Lemak	2,6	Gr
4	Karbohidrat	75,	Gr
5	Serat	5,4	Gr
6	Kalsium	32,0	Mg
7	Fosfor	246,0	Mg
8	Besi	1,6	Mg
9	Vitamin B1	0,3	Mg

Sumber:(Hernawan & Meylani, 2016)

4. Tepung beras merah

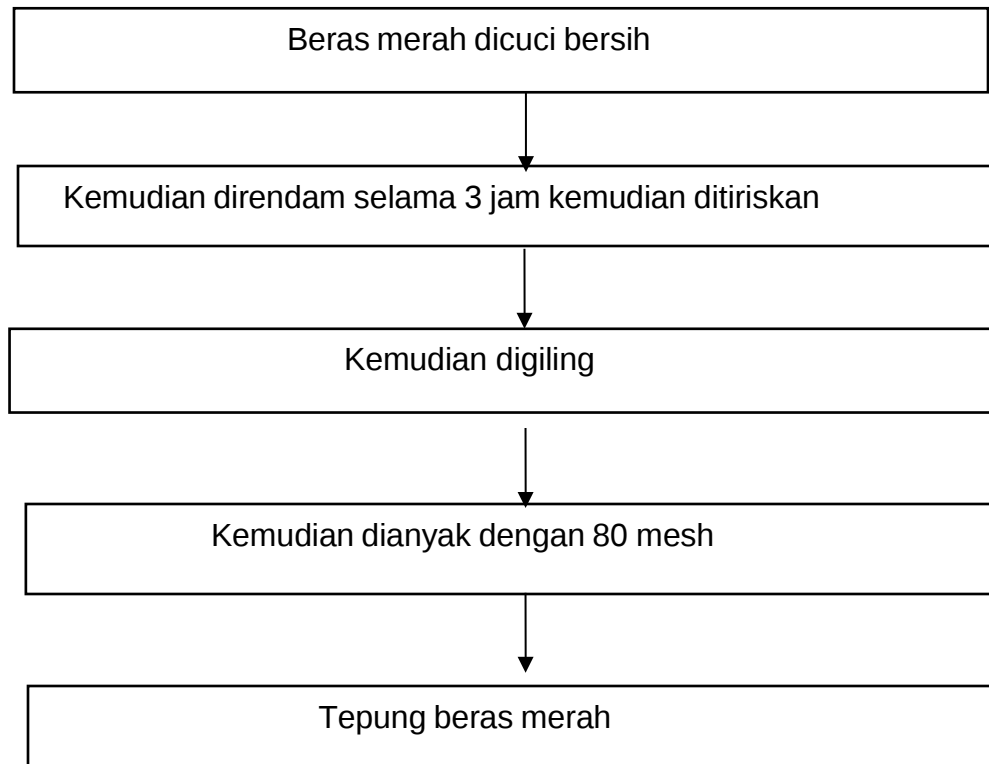
Tepung beras merah merupakan salah satu bahan alternatif bahan dasar dari tepung komposisi yang terdiri dari karbohidrat, lemak protein mineral, dan vitamin, protein yang terdapat di beras merah lebih tinggi daripada tepung beras yaitu tepung beras sebesar 5,2- 6,8% dan pati beras 0,2-0,9%. Nilai kandungan gizi pada beras merah dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 7. kandungan zat gizi dalam tepung beras merah per 100 gr

No	Zat gizi	Tepung beras merah	Satuan
1	Energi	364,00	Kkal
2	Porotein	9,4 g	Gr
3	Lemak	0,50	Gr
4	Serat	4,6	Gr
5	Karbohidrat	80,00	Gr
6	Kalsium	5,00	Mg
7	Fosfor	140,00	Mg
8	Vitamin A	3,3	Mg

Sumber : (Sintia, 2019)

5. Skema Pembuatan Tepung Beras Merah



Sumber: (Sintia, 2018)

E. Telur Ayam

1. Pengertian Telur Ayam

Telur merupakan sumber protein hewani yang hampir sempurna. telurayam merupakan bahan pangan yang mengandung zat gizi seperti protein dan lemak, telur mengandung protein bermutu tinggi karena lengkap dan memiliki nilai bilogi yang tinggi, yaitu 100%. Telur terdiri atas tiga komponen utama yaitu cangkang telur (kerabang) dengan selaput putih telur dan kuning telur, tinnginya kadar air lemak pada protein pada telur menjadikan telur sebagai media pertumbuhan bakteri yang baik sehingga umur simpanya cukup singkat, kualitas telur yang baik adalah yang dikonsumsi dalam rentang 17 hari. Kelemahan pada telur ini pada pengolahan adalah *bulk*, rapuh dan sifatnya yang mudah rusak, berdasarkan hal tersebut agar telur memiliki kualitas yang terjaga dan umur simpang yang lebih lama, perlu dilakukan pengawetan salah satu pengawetan yang dilakukan adalah dengan teknologi pengeringan

menjadi tepung (Z. Wulandari & I. I. Arief, 2022).

2. Manfaat Putih Telur

Manfaat putih telur bagi kesehatan tubuh manusia yaitu proses penyembuhan luka perineum jalan lahir yang dapat dipengaruhi beberapa faktor. Solusi paling baik dalam dalam memepercepat penyembuhan luka perineum adalah dengan memenuhi kebutuhan gizi dan asupan nutrisi selama masih nifas, salah satu cara untuk melakukan perbaikan gizi yaitu dengan mengkonsumsi makanan tinggi kalori dan protein, salah satunya adalah mengkonsumsi telur. Putih telur sangat kaya protein, bebas lemak dan kolestrol, kandungan protein ini sangat bermanfaat sebagai zat pembangun dalam tubuh, putih telur juga mengandung asam amino yang sangat bermanfaat dalam pemulihan otot. Nilai kandungan gizi putih telur dalam per 100 gram dapat dilihat dalam tabel berikut:

Tabel 8. kandungan gizi putih telur dalam per 100 gr

No	Kandungan zat gizi	Putih telur	Satuan
1	Energi	50	Kkal
2	Protein	10,5	Gr
3	Lemak	0,0	Gr
4	Karbohidrat	1,0	Gr
5	Calsium	11,0	Mg
6	Magnesium	13,0	Mg

Sumber: (Z. Wulandari & I. I. Arief, 2022)

3. Kandungan Zat Gizi Tepung Telur

Tepung putih telur adalah putih telur yang di fertilisaisi dan nonfertilisasi menjadi tepung putih telur dengan metode lapis tipis/pan drying.

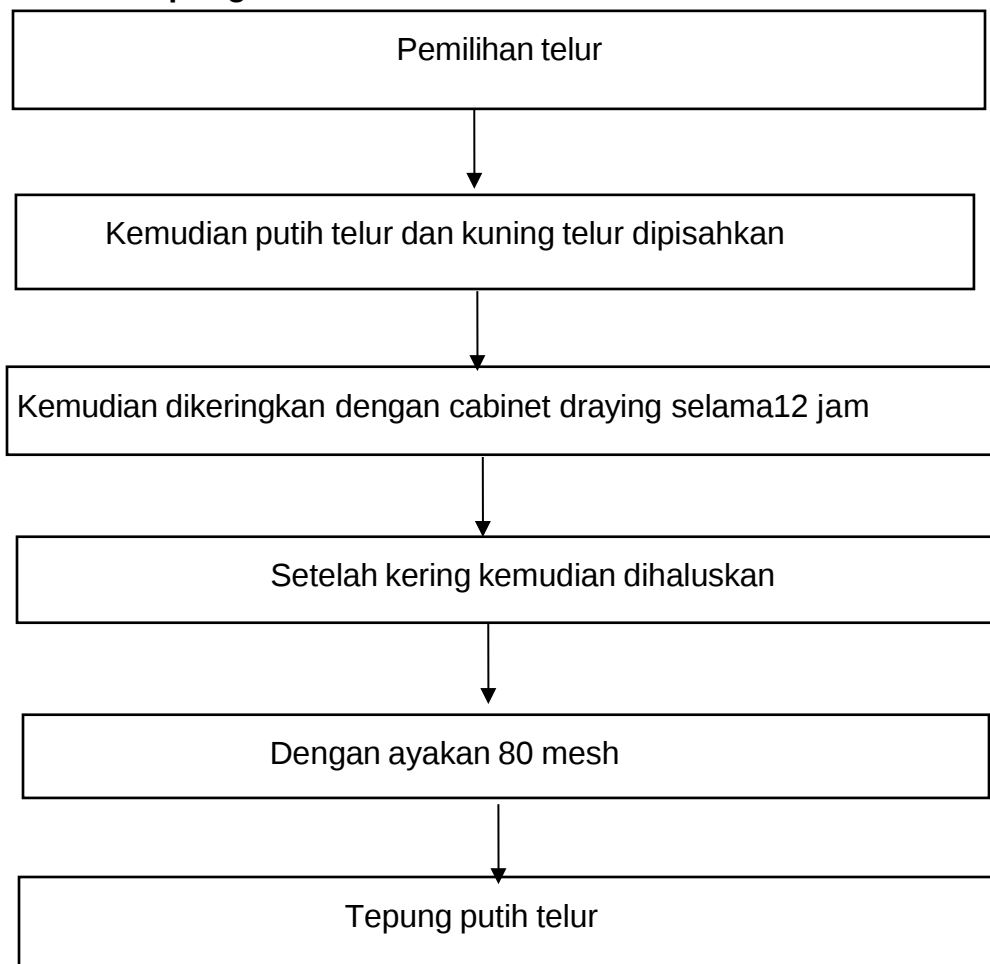
Nilai kandungan zat gizi tepung putih telur per 100 gram dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 9. kandungan zat gizi tepung putih telur per 100 gr

No	Kandungan Zat gizi	Tepung putih telur	Satuan
1	protein	62,04 g	gr
2	Lemak	7,17 g	gr
3	Karbohidrat	25,48 g	gr
4	Kadar air	4,32 g	gr
5	Kadar abu	1,00 g	gr

Sumber : (Z. Wulandari & I. I. Arief, 2022)

4. Skema Tepung Telur



Sumber: (Nofiandi dkk, 2016)

F. Uji organoleptik

Pengujian organoleptik yang digunakan adalah uji kesukaan yang meyangkut penilaian seseorang mengenai sifat atau kualitas suatu bahan yang menyebabkan orang menyukai. Uji organileptik atau uji kesukaan atau sebaliknya ketidak sukaan merupakan salah satu uji penerimaan. Dalam uji ini panelis diminta mengungkapkan tanggapan pribadi tentang kesukaan atau sebaliknya ketidaksukaan, disamping itu mereka juga mengemukakan tingkat kesukaan/ketidaksukaan ini disebut dengan skala hedonik (Rahayu dalam Lubis Nur Latifah,2020).

Untuk melakukan suatu penilaian mutu atau sifat-sifat sensorik suatu komoditi diperlukan panel, bertindak sebagai instrumen atau alat, orang yang menjadi anggota panel disebut panelis. Dikenal ada beberapa macampanelis dalam penilaian organoleptik.

Berikut macam-macam panelis dalam pengujian Organoleptik:

a. Panelis Perorangan

Orang dengan tingkat kepekaan yang tinggi terhadap komoditi tertentu panelis ini biasanya digunakan dalam industri-industri makanan. Panel perseorangan sangat mengenal sifat, peranan dalam cara pengolahan bahan yang akan dinilai dan menguasai metode-metode analisis organoleptik sangat baik.

b. Panelis Terbatas

Panel terdiri dari 3-5 orang yang mempunyai kepekaan yang tinggi yang di ambil dari personal laboratoriuin yan sudah mempunyai pengalaman yang luas akan komoditi tertentu. Panelis ini mengenal dengan baik faktor faktor dalam penelian organoleptik dan mengetahui cara pengolahan dan pengaruh bahan baku terhadap hasil akhir. Keputusan diambil berdiskusi diantara angota-angotanya.

c. Panelis Terlatih

Panel terdiri dari 25-30 orang yang diambil dari personal laboratorium karyawan dan pegawai lain. Tingakat kepekaan yang di harapkan tidak perlu setinggi panel pencicip terbatas karena tugas penilaian dan

tanggungjawabnya juga tidak sebesar panel pencicip terbatas. Panel terlatih ini berfungsi sebagai alat analisis secara spesifik

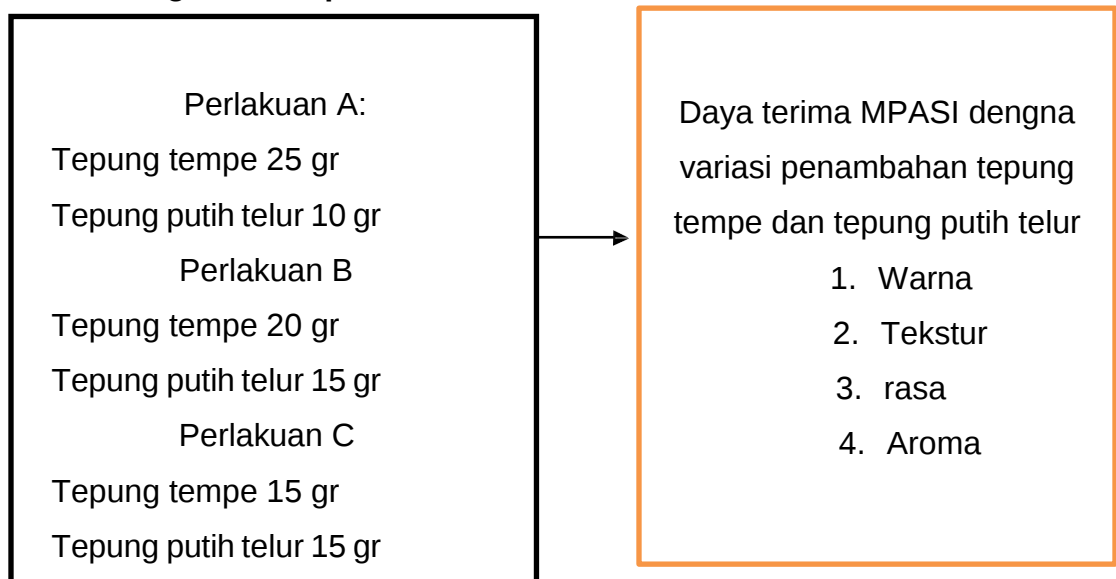
d. Panelis Agak Terlatih

Panel agak terlatih terdiri dari 15-25 orang yang sebelumnya di latih untuk mengetahui sifat-sifat tertentu. Panelis ini mengetahui sifat-sifat sensorik dari contoh yang dinilai karena mendapat penjelasan atau sekedar latihan. Kategori panel agak terlatih adalah sekelompok mahasiswa atau staf peneliti yang dijadikan panelis secara musiaman atau hanya kadang-kadang.

e. Panelis Tidak Terlatih

Panel tidak terlatih terdiri dari 25 orang awam yang dapat dipilih berdasarkan jenis suku-suku bangsa, tingkat sosial dan pendidikan untuk menguji kesukaan (preference test) yang anggotanya diambil dari luar panelis ini biasanya digunakan ditempat penyelenggaraan makanan banyak seperti restoran.

G. Kerangka Konsep



Gambar 2 : Kerangka Konsep

Keterangan:



H. Defenisi operasioanl

Tabel 10 Defenisi Operasioanl

No	Variabel	Devinisi
1	Tepung labu kuning	Adalah labu kuning yang diperoleh dari pasar yang diolah mulai dari proses pencucian, perebusan, pemotongan, pengeringan, penggilingan dan di ayak menjadi tepung.
2	Tepung tempe	Adalah Tempe yang diperoleh dari pasar yang diolah mulai dari proses pemotongan, pengeringan, penggilingan dan di ayak menjadi tepung.
3	Tepung beras merah	Adalah Beras merah yang diperoleh dari pasar yang diolah mulai dari proses pencucian, perendaman, pengeringan, penggilingan dan di ayak menjadi tepung.
4	Tepung putih telur	Adalah Putih telur yang di peroleh dari pasar yang diolah mulai dari proses pemisahan putih dan kuning telur, pengeringan, penggilingan dan di ayak menjadi Tepung
5	Daya terima	Tingkat kesukaan panelis yaitu dari mahasiswa Poltekkes Medan Jurusan Gizi Lubuk Pakam terhadap daya terima MP-ASI dari variasi penambahan tepung tempe dan tepung putih telur meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Penelitian yang diberikan oleh panelis dengan cara: 5 : Amat sangat suka 4 : Sangat suka 3 : Suka 2 : Kurang suka 1 : Tidak Suka

I. Hipotesis

Ha : Ada perbedaan variasi penambahan tepung tempe dan tepungputih telur terhadap daya terima MP-ASI

Ho : Tidak Ada perbedaan variasi Penambahan Tepung Tempe dan Tepung putih telur, terhadap daya terima MP-ASI