

SKRIPSI

**DAYA TERIMA DAN PROXIMAT BUBUR FORMULA KACANG
KEDELAI, LABU KUNING DAN IKAN LEMURU
SEBAGAI MAKANAN PENDAMPING ASI**



**Ayuny Santry
P01031221009**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI
DAN DIETETIKA
2025**

**DAYA TERIMA DAN PROXIMAT BUBUR FORMULA KACANG
KEDELAI, LABU KUNING DAN IKAN LEMURU
SEBAGAI MAKANAN PENDAMPING ASI**

Skripsi diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program
Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika di Jurusan Gizi Politeknik
Kesehatan Kemenkes Medan



**AYUNY SANTRY
P01031221009**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI
DAN DIETETIKA
2025**

PERNYATAAN PERSETUJUAN

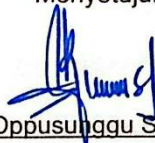
Judul : Daya Terima Dan Proximat Bubur
Formula Kacang Kedelai, Labu
Kuning Dan Ikan Lemuru Sebagai
Makanan Pendamping ASI

Nama Mahasiswa : Ayuny Santry

Nomor Induk Mahasiswa : P01031221009

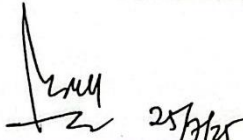
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika

Menyetujui :



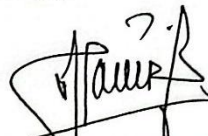
Riris Oppusunggu S.pd, M.kes

Pembimbing Utama/Ketua Penguji



Novriani Tarigan, DCN, M.Kes

Anggota Penguji



Fauzi Romeli, SKM, M.Kes

Anggota Penguji

Mengetahui

Ketua Jurusan



Riris Oppusunggu S.pd, M.kes

NIP: 196906231990032001

Tanggal Lulus : 25 Maret 2025

ABSTRAK

AYUNY SANTRY “**DAYA TERIMA DAN PROKSIMAT BUBUR FORMULA KACANG KEDELAI, LABU KUNING DAN IKAN LEMURU SEBAGAI MAKANAN PENDAMPING ASI**” (DIBAWAH BIMBINGAN RIRIS OPPUSUNGGU)

Latar Belakang : Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) adalah makanan atau minuman yang diberikan kepada bayi yang berusia lebih dari 6 bulan, hal ini dikarenakan ASI hanya mampu memenuhi duapertiga kebutuhan bayi 6-9 bulan dan pada usia 9-12 bulan memenuhi setengah kebutuhan bayi. Akibat kurangnya asupan gizi pada periode ini yaitu terjadinya malnutrisi kronis/Stunting.

Tujuan : Penelitian ini bertujuan mengetahui Daya Terima dan Proximat Formula Kacang Kedelai, Labu Kuning dan Ikan Lemuru sebagai Makanan Pendamping Asi.

Metode : Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan. Subjek penelitian sebanyak 60 panelis tidak terlatih untuk uji daya terima yang meliputi penilaian warna, tekstur, rasa dan aroma. Perolehan data uji daya terima diolah menggunakan uji kruskall Wallis. Penentuan kadar proksimat meliputi kadar air, kadar abu, kadar protein, dan kadar lemak.

Hasil : Pada aspek warna, tekstur, rasa dan aroma, formula C (35 gram tepung kacang kedelai, 20 gram tepung labu kuning dan 20 gram tepung ikan lemuru) memiliki skor daya terima lebih baik dan dengan signifikan $p < 0,001$. Kandungan proksimat pada perlakuan C meliputi kadar air 8,96% , abu 6,46%, protein 32,01%, lemak 13,13%, dan karbohidrat 39,43%.

Kata kunci : Bubur Formula, Daya Terima, MP-ASI, Proksimat

ABSTRACT

AYUNY SANTRY "ACCEPTABILITY AND PROXIMATE COMPOSITION OF SOYBEAN, PUMPKIN, AND SARDINE FORMULA PORRIDGE AS COMPLEMENTARY FOOD (CONSULTANT: RIRIS OPPUSUNGGU)

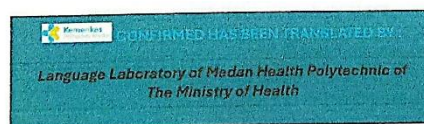
Background: Complementary feeding (CF) refers to foods or beverages given to infants over 6 months old. This is because breast milk alone can only meet two-thirds of the nutritional needs of infants aged 6-9 months and half the needs of infants aged 9-12 months. Insufficient nutritional intake during this period can lead to chronic malnutrition, or stunting.

Objective: This study aimed to determine the acceptability and proximate composition of a formula porridge made from soybeans, pumpkin, and sardines as complementary food.

Methods: This research employed a Completely Randomized Design (CRD) with 3 treatments. Sixty untrained panelists participated in an acceptability test, which included evaluating color, texture, taste, and aroma. The acceptability data were analyzed using the Kruskal-Wallis test. Proximate analysis was conducted to determine the levels of moisture, ash, protein, fat, and carbohydrates.

Results: For color, texture, taste, and aroma, Formula C (35 grams soybean flour, 20 grams pumpkin flour, and 20 grams sardine flour) showed better acceptability scores with a significant result ($p < 0.001$). The proximate composition of treatment C included a moisture content of 8.96%, ash of 6.46%, protein of 32.01%, fat of 13.13%, and carbohydrates of 39.43%.

Keywords: Formula Porridge, Acceptability, Complementary Feeding, Proximate



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya ucapkan atas kehadiran ALLAH SWT, yang telah memberikan rahmad dan hidayah Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini dengan judul “Daya Terima dan Proximat Bubur Formula Kacang Kedelai, Labu Kuning dan Ikan Lemuru sebagai Makanan Pendamping Asi”.

Dalam penulisan skripsi ini, penulis banyak mendapat arahan bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak, maka pada kesempatan ini dengan kesungguhan hati dan rasa ikhlas penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebanyak - banyaknya kepada :

1. Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Medan dan Selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu dengan penuh kesabaran membimbing.
2. Bernike doloksaribu SST, M.Kes, selaku ketua program studi serjana terapan Gizi dan dietetika Jurusan Gizi Polteknik Kesehatan Medan.
3. Novriani Tarigan, DCN, M.kes selaku penguji yang sudah banyak meluangkan waktu dengan penuh kesabaran membimbing.
4. Fauzi Romeli, SKM, M.kes selaku penguji yang sudah banyak meluangkan waktu dengan penuh kesabaran membimbing.
5. Alm. Bapak Beny Asril dan Ibu Wiwik Aprida serta saudara/i yang selalu mendoakan, memberikan motivasi dan dukungan selama ini.
6. Kepada Leni Astria, Rumona Putri Harahap, dan Widy Fahruni Ranandita yang telah membantu dan menemani selama penulisan usulan skripsi ini.

Penulis

DAFTAR ISI

PERNYATAAN PERSETUJUAN	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
1. Tujuan Umum	5
2. Tujuan Khusus.....	5
D. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Makanan Pendamping ASI (MP-ASI).....	6
1. Pengertian Makanan Pendamping ASI (MP-ASI)	6
2. Manfaat Makanan Pendamping ASI (MP-ASI)	6
3. Tujuan Makanan Pendamping ASI (MP-ASI)	6
4. Persyaratan Makanan Pendamping ASI (MP-ASI)	7
5. Kebutuhan Bayi Usia 0-12 Bulan	7
B. Makanan Formula	7
1. Pengertian Makanan Formula	8
2. Syarat Mutu Makanan Formula	8
3. Bahan Pembuatan Makanan Formula	9
4. Alat Pembuatan Makanan Formula	9
5. Prosedur pembuatan makanan Formula	10
C. Kacang Kedelai	11
1. Pengertian Kacang Kedelai	11
2. Kandungan Gizi Kacang Kedelai	12
D. Labu Kuning	12
1. Pengertian labu kuning	12
2. Kandungan Gizi Labu Kuning	13

E.	Ikan Lemuru	14
1.	Pengertian Ikan Lemuru	14
2.	Kandungan Gizi Ikan Lemuru	15
F.	Uji Sensori.....	15
1.	Warna	15
2.	Aroma	16
3.	Rasa	16
4.	After Taste	16
G.	Daya Terima.....	16
1.	Panel perseorangan (individual expert panel)	17
2.	Panel terbatas (small expert panel)	17
3.	Panel terlatih (trained panel).....	17
4.	Panel agak terlatih	17
5.	Panel tak terlatih	17
6.	Panel konsumen	18
H.	Uji Proximat.....	18
1.	Kadar Protein Total.....	18
2.	Kadar Lemak Total	18
3.	Kadar Karbohidrat Total.....	18
4.	Kadar Air.....	19
5.	Kadar Abu.....	19
J.	Kerangka Teori.....	20
K.	Kerangka Konsep.....	21
L.	Definisi Operasional	22
M.	Hipotesis.....	23
	BAB III METODE PENELITIAN.....	24
A.	Lokasi dan Waktu Penelitian	24
B.	Jenis, Desain dan Rancangan Penelitian.....	24
1.	Jenis Penelitian	24
C.	Penentuan Bilangan Acak	25
D.	Bahan dan Alat.....	26
1.	Bahan	26
2.	Alat	26
E.	Prosedur Pembuatan Makanan Formula.....	27

F. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	31
1. Jenis Data.....	31
2. Cara Pengumpulan Data	31
G. Pengolahan dan Analisis Data	35
BAB IV PEMBAHASAN	36
A. Hasil Penelitian	36
1. Makanan Formula.....	36
2. Analisis Uji Organoleptik.....	37
3. Analisis Uji Proksimat	40
B. Pembahasan	41
1. Analisis Uji Organoleptik.....	41
2. Analisis Uji Proksimat	44
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	47
A. Kesimpulan	47
B. Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA.....	48

DAFTAR TABEL

No	Halaman
1. Kebutuhan Bayi Usia 0-12 bulan.....	7
2. Persyaratan MP-ASI menurut SNI 01-7111.4-2005	9
3. Kandungan Gizi Kacang Kedelai	12
4. Tabel Kandungan Gizi Labu Kuning	13
5. Tabel kandungan gizi ikan lemuru	15
6. Definisi Operasional.....	22
7. Penentuan Bilangan Acak.....	25
8. Layout Percobaan.....	25
9. Bahan Pembuatan Makanan Formula	26
10. Alat Pembuatan Makanan Formula.....	26
11. Rata-rata nilai kesukaan panelis terhadap warna bubur formula	37
12. Rata-rata nilai kesukaan panelis terhadap tekstur bubur formula	38
13. Rata-rata nilai kesukaan panelis terhadap rasa bubur formula	39
14. Rata-rata nilai kesukaan panelis terhadap Aroma bubur formula	40
15. Hasil Uji Proksimat.....	41

DAFTAR GAMBAR

No	Halaman
1. Kacang Kedelai.....	11
2. Labu Kuning.....	12
3. Ikan lemuru	14
4. Kerangka Teori	20
5. Kerangka Konsep	21
6. Skema Pembuatan Makanan Formula.....	30
7. Bubur Formula Kacang Kedelai, Labu Kuning Dan Ikan Lemuru Perlakuan A,B, Dan C.....	36

DAFTAR LAMPIRAN

No	Halaman
1. Bukti Bimbingan Usulan Proposal Skripsi	53
2. Deskripsi Parameter Uji Daya Terima	56
3. Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis	57
4. Formulir Uji Organoleptik	58
5. Dokumentasi Pembuatan Makanan Formula	62
6. Nilai Rata-Rata Uji Daya Terima Bubur Formula	64
7. Uji Normalitas	72
8. Uji Kruskal Wallis	73
9. Dokumentasi Uji Daya Terima	74
10. Daftar Nama Panelis	75
11. Absensi Panelis	77
12. Surat Etik Penelitian	79
13. Hasil Laboratorium Uji Proksimat	80
14. Daftar Riwayat Hidup	83
15. Surat Pernyataan	84