

**DAYA TERIMA BUBUR MPASI LAMETELUR TERHADAP
VARIASI PENAMBAHAN TEPUNG TEMPE
DAN TEPUNG PUTIH TELUR**

KARYA TULIS ILMIAH



**JUNI JAYANTI AMBARITA
P01031121067**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III
2024**

DAYA TERIMA BUBUR MPASI LAMETELUR TERHADAP
VARIASI PENAMBAHAN TEPUNG TEMPE
DAN TEPUNG PUTIH TELUR

Karya Tulis Ilmiah Dianjukan Sebagai Salah Satu syarat untuk
Menyelesaikan Program Studi Diploma III di Jurusan
Gizi Politeknik Kesehatan kemenkes Medan



JUNI JAYANTI AMBARITA
P01031121067

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III
2024

PERYATAAN PERSETUJUAN

Judul : Daya Terima Bubur MPASI Lametelur Terhadap
Variasi Penambahan Tepung Tempe dan Tepung Putih
Telur
Nama : Juni Jayanti Ambarita
Nim : P01031121067
Program studi : DIPLOMA III

Menyetujui:

Dr. Mahdiah, DCN, M.Kes

Pembimbing Utama/Ketua Penguji

Prof. Dr. Ir. Zuraidah Nasuation, M.Kes

Anggota Penguji I

Tiar Lince Bakara, SP, M.Si

Anggota Penguji II

Mengetahui

Ketua Jurusan



Riris Oppusunggu, S. Pd, M.Kes

NIP.196906231990032001

Tanggal Lulus: 30 Juli 2024

ABSTRAK

JUNI JAYANTI AMBARITA “**DAYA TERIMA BUBUR MPASI LAMETELUR TERHADAP VARIASI PENAMBAHAN TEPUNG TEMPE DAN TEPUNG PUTIH TELUR**” (DIBAWAH BIMBINGAN MAHDIAH)

MPASI adalah makanan pendamping ASI yang mengandung zat gizi diberikan pada bayi usia 6-24 bulan, MPASI diberikan secara bertahap sesuai dengan kebutuhan gizi bayi dan kesiapan pencernaan, pemberian MPASI yang tepat sejak usia 6 bulan dan meneruskan pemberian ASI sampai usia 2 tahun. Tujuan dari pemberian MP-ASI adalah sebagai pelengkap Zat gizi dan asupan nutrisi yang seimbang untuk memenuhi kebutuhannya

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui daya terima bubur lametelur sebagai MPASI terhadap warna, tekstur, rasa, dan aroma.

Jenis Penelitian ini adalah bersifat eksperimental dengan rancangan acak lengkap menggunakan 3 perlakuan dan 2 kali pengulangan dengan uji organoleptic dilakukan oleh 30 orang panelis yang agak terlatih, Jenis perlakuan pada penelitian adalah penambahan tepung tempe 25 gram dan tepung putih telur 10 gram (Perlakuan A) 20 gram tepung tempe dan 15 gram tepung putih telur (Perlakuan B) 15 gram tepung tempe dan 20 gram tepung putih telur (Perlakuan C), penelitian ini dianalisis dengan uji anova dengan $\alpha = \leq 0,05$ dan dilanjutkan dengan uji Duncan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa bubur MPASI Lametelur yang paling disukai dari segi warna, tekstur ,rasa dan aroma adalah bubur MPASI dengan penambahan tepung tempe 20 gram dan tepung tempe 15 gram (Perlakuan B)

Kata kunci: MPASI, tepung tempe, tepung putih telur, tepung labu kuning, tepung beras merah.

ABSTRACT

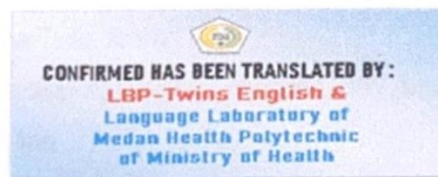
JUNI JAYANTI AMBARITA "ACCEPTANCE OF COMPLEMENTARY FEEDING *LAMETELUR* PORRIDGE TOWARDS VARIATIONS OF TEMPE FLOUR AND EGG WHITE FLOUR ADDITION" (CONSULTANT: MAHDIAH)

Complementary Feeding for breastmilk is complementary food containing nutrients given to infants aged 6-24 months, Complementary Feeding is given gradually according to the infant's nutritional needs and digestive readiness, proper provision of complementary Feeding from the age of 6 months, and continuing breastfeeding until the age of 2 years. The purpose of providing Complementary feeding is as a complement to nutrients and balanced nutritional intake to meet their needs

The purpose of this study was to determine the acceptance of lametelur porridge as complementary feeding against color, texture, taste, and aroma. This type of research was experimental with a completely randomized design using 3 treatments and 2 repetitions with organoleptic tests carried out by 30 fairly trained panelists, The type of treatment in the study was the addition of 25 grams of tempeh flour and 10 grams of egg white flour (Treatment A) 20 grams of tempeh flour and 15 grams of egg white flour (Treatment B) 15 grams of tempeh flour and 20 grams of egg white flour (Treatment C), this study was analyzed by ANOVA test with $\alpha = \leq 0.05$ and continued with Duncan's test

The results of this study indicate that the most preferred *Lametelur* porridge in terms of color, texture, taste, and aroma is complementary feeding porridge with the addition of 20 grams of tempeh flour and 15 grams of tempeh flour (Treatment B)

Keywords: Complementary Feeding, Tempeh Flour, Egg White Flour, Pumpkin Flour, Red Rice Flour.



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah yang berjudul **“Daya Terima Bubur MPASI Lametelur Terhadap Variasi Penambahan Tepung Tempe dan Tepung Putih Telur”**

Dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini, penulis banyak mendapat bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu, melalui kesempatan ini penulis menyampaikan banyak terima kasih kepada:

1. Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik kesehatan Medan.
2. Dini Iestrina, DCN, M.Kes selaku Kaprodi jurusan Program Studi Diploma III Poltekkes RI Medan
3. Dr. Mahdiah, DCN ,M.Kes selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu dengan penuh kesabaran dan memberikan bimbingan, nasehat, arahan, serta motivasi dalam penulisan Karya tulis ilmiah .
4. Prof. Dr. Zuraidah Nasution M.Kes Selaku dosen Penguji I saya yang telah meluangkan waktunya memberikan masukan dan bimbingan dalam penulisan Karya tulis ilmiah.
5. Tiar lince Bakara, SP. M.Si selaku dosen penguji II saya yang telah meluangkan waktunya memberikan masukan dan bimbingan dalam Penulisan Karya Tulia ilmiah.
6. Kedua orang Tua penulis Bapak S. Ambarita dan Ibu R. Sinaga serta saudara-saudara saya yang telah memberikan dukungan moral dan materil, motivasi dan doa serta semangat kepada saya dalam proses penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
7. Teman-teman seperjuangan diploma III jurusan gizi Poltekkes Kemenkes Medan

Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu untuk menyempurnakan Karya Tulis Ilmiah ini penulis mengharapkan saran dan masukan dari pembaca. Sekian dan terimakasih.

DAFTAR ISI

PERYATAAN PERSETUJUAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. MP-ASI	6
1. Pengertian MP-ASI	6
2. MP-ASI Bubuk instan	7
3. Standar Mutu MP-ASI	7
4. Alat -alat Pembuatan MP-ASI	7
5. Bahan- bahan MP-ASI	8
6. Proses Pembuatan MP-ASI	8
B. Labu Kuning	9
1. Pengertian Labu Kuning	9
2. Manfaat Labu Kuning.....	9
3. Kandungan Gizi Labu kuning	10
4. Tepung Labu Kuning	11
5. Skema Pembuatan Tepung Labu Kuning	12
C. Tempe	13
1. Pengertian Tempe	13
2. Manfaat Tempe	13
3. Kandungan Gizi Tempe	14
4. Tepung Tempe	14
5. Skema Pembuatan Tepung Tempe	15
D. Beras Merah	16
1. Pengertian Beras Merah	16
2. Manfaat Beras Merah	16
3. Kandungan Gizi Beras merah	16

4. Tepung Beras Merah	17
5. Skema Pembuatan Tepung beras	18
E. Telur Ayam	18
1. Pengertian Telur Ayam	18
2. Manfaat Putih Telur	19
3. Kandungan Gizi Tepung telur	19
4. Skema Pembuatan Tepung Telur	20
F. Uji Organoleptik	21
G. Kerangka Konsep	22
H. Defenisi Operasional	23
I. Hipotesis.....	24
BAB III METODE PENELITIAN	25
A. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	25
B. Jenis dan Rancangan penelitian	25
C. Penentuan Bilangan Acak.....	26
D. Bahan dan Alat	27
E. Prosedur Pengumpulan Data.....	30
F. Pengolahan dan Analisis Data.....	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	32
A. Warna.....	32
B. Tekstur.....	33
C. Rasa	35
D. Aroma.....	36
E. Rekapitulasi uji organoleptik Daya terima.....	38
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	40
A. Kesimpulan.....	40
B. Saran	40
DAFTAR PUSTAKA	41

DAFTAR TABEL

1. Standar mutu MP-ASI dalam per 100 gr	7
2. Kandungan zat gizi labu kuning dalam per 100 gr	11
3. Kandungan zat gizi tepung labu kuning dalam per 100 gr.....	12
4. Kandungan zat gizi tempe dalam per 100 gr.....	14
5. Kandungan zat gizi tepung tempe dalam per 100 gr	15
6. Kandungan zat gizi beras merah dalam per 100 gr.....	17
7. Kandungan zat gizi tepung beras merah dalam per 100 gr	17
8. Kandungan zat gizi putih telur dalam per 100 gr	19
9. Kandungan zat gizi tepung putih telur dalam per 100 gr	20
10. Defenisi operasional.....	23
11. Penentuan Bilangan acak.....	26
12. Lay out percobaan	26
13. Alat pembuatan Bubur MPASI.....	27
14. Bahan pembuatan Bubur MPASI.....	28
15. Nilai Rata-Rata Terhadap Warna Bubur MPASI Lametelur.....	32
16. Nilai Rata-Rata Terhadap Tekstur Bubur MPASI Lametelur	33
17. Nilai Rata-Rata Terhadap Rasa Bubur MPASI Lametelur	35
18. Nilai Rata-Rata Terhadap Aroma Bubur MPASI Lametelur.....	36
19. Hasil Daya Terima Nilai Rata-Rata Warna, Tekstur, Rasa dan Aroma Terhadap MPASI	38
20. Rendemen Tepung Labu Kuning.....	49
21. Rendemen Tepung Tempe.....	49

DAFTAR GAMBAR

1. MP-ASI.....	6
2. kerangka konsep.....	22

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Peryataan	44
2. From uji hedonic Organoleptik.....	45
3. Lembar bukti Bimbingan.....	46
4. Rendemen Tepung.....	48
5. Dokumentasi penelitian Bubur MPASI	49
6.Rekapitulasi Kesukaan Panelis Terhadap Warna Bubur MPASI	50
7. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Warna Bubur MPASI.....	51
8. Rekapitulasi Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Bubur MPASI.....	52
9. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Bubur	53
10. Rekapitulasi Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Bubur MPASI	54
11. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Bubur.....	55
12. Rekapitulasi Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Bubur MPASI	56
13. Hasil Analisis Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Bubur	57
14 .Kandungan Gizi mpasi tepung tempe dan tepung putih telur	58