

ABSTRAK

Judul : Pengembangan Bubur Bayi Instan dengan Buah Alkesa (*Pouteria Campechiana*) dan Tepung Tempe Sebagai Alternatif Mp-Asi Tinggi Kalori dan Protein
 Nama : Rina Puji Astuti
 Program Studi : Gizi

Inovasi dalam pembuatan bubur bayi instan menggunakan bahan organik dan bahan pangan lokal, guna meningkatkan kualitas kandungan zat gizi yang terdapat pada bubur bayi instan serta inovasi baru dalam memanfaatkan bahan pangan lokal yang melimpah. Tujuan dari penelitian ini dilakukan untuk mengembangkan bubur bayi instan dengan bahan dasar buah alkesa (*Pouteria campechiana*) dan tepung tempe sebagai alternatif MP-ASI tinggi kalori dan protein. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan jenis penelitian eksperimental. Analisis statistik menggunakan uji *One Way Anova* dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan perbandingan buah alkesa dan tepung tempe yang di substitusi pada bubur bayi instan berpengaruh nyata terhadap kadar protein, lemak, karbohidrat, serat kasar, kadar abu, serta terhadap daya terima meliputi, warna, rasa, dan aroma, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air dan tekstur. Produk terpilih pada sampel F2 dengan perlakuan buah alkesa 63 g dan tepung tempe 27 g yang paling disukai. Hasil analisis zat gizi pada produk bubur bayi instan F2 yaitu kadar protein 8.64%, kadar lemak 6.20%, kadar serat 15.68%, kadar karbohidrat 56.49%, kadar abu 6,49%, dan kadar air 6.51%. Pengembangan bubur bayi instan tersebut ada pengaruh pada buah alkesa dan tepung tempe terhadap nilai gizi dan daya terima bubur bayi instan.

Kata Kunci : Buah alkesa, tepung tempe, bubur bayi instan

ABSTRACT

Title : The Development of Instant Baby Porridge with Alkaline Fruit (*Pouteria Campechiana*) and Tempe Flour as an Alternative to MP-ASI High Calorie and Protein
 Name : Rina Puji Astuti
 Study Program : Nutrition

Innovations in the manufacture of instant baby porridge use organic ingredients and local food ingredients, in order to improve the quality of nutrient content found in instant baby porridge and new innovations in utilizing abundant local food ingredients. The purpose of this study was to develop instant baby porridge with alkaline fruit ingredients (*Pouteria campechiana*) and tempeh flour as an alternative to high-calorie and protein MP-ASI. This study uses a Completely Randomized Design (CRD), with a type of experimental research. Statistical analysis using One Way Anova test followed by Duncan test. The results showed that alkaline fruit and tempeh flour were replaced in instant baby porridge for protein, fat, carbohydrates, crude fiber, ash content, and also energy including, color, taste, and aroma, but not real to air content and texture. The product selected in the sample F2 with 63 g of alkesa fruit processing and 27 g of the most preferred tempe flour. The results of nutritional analysis on F2 instant porridge products were 8.64% protein content, 6.20% fat content, 15.68% fiber content, 56.49% carbohydrate content, 6.49% ash content, and 6% moisture content, 51%. The development of instant baby porridge was found in alkesa fruits and tempeh flour on nutritional value and the reception of instant baby porridge.

Keywords: Alkesa fruit, tempeh flour, instant baby porridge