

ABSTRAK



UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI ILMU GIZI
SKRIPSI, FEBRUARI 2018

SRINATALIA HASAN

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG PISANG KEPOK (*Musa paradisiacal* L.) DAN TEPUNG SORGUM (*Sorghum bicolor* L. Moench) TERHADAP DAYA TERIMA PADA BISKUIT SEBAGAI MP-ASI

XVIII, VI BAB, 87 Halaman, 20 Tabel, 5 Gambar, 8 Lampiran

Latar Belakang: Di Indonesia salah satu penyebab terjadinya gangguan tumbuh kembang bayi dan anak yang berusia 6 – 24 bulan dikarenakan rendahnya pemberian kualitas MP-ASI. Buah pisang kaya akan sumber vitamin dan karbohidrat. Biji sorgum mengandung karbohidrat sebesar 80.42%, protein 10.11%, lemak 3.65%, serat 2.74%, dan abu 2.24%

Tujuan: Tujuan penelitian ini yaitu mengetahui daya terima dan nilai gizi biskuit sebagai MP-ASI dengan penambahan tepung pisang kepok dan tepung sorgum.

Metode: Jenis penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL), analisis statistik *One Way Anova*, dan daya terima menggunakan uji organoleptik. 4 formulasi dengan perbandingan tepung terigu, tepung pisang kepok, dan tepung sorgum pada F0 100 g: 0 g: 0 g, F1 100 g: 15 g: 35 g, F2 100 g: 25 g: 25 g, dan F3 100 g: 35 g: 15 g.

Hasil Penelitian: Hasil penelitian produk terpilih biskuit MP-ASI dengan penambahan tepung pisang kepok dan tepung sorgum adalah formulasi F3 (35 g: 15 g) dengan penilaian organoleptik disukai dan memiliki karakteristik yang diinginkan. Kandungan gizi formulasi F3 air 7.29±0.02%, abu 1.48±0.03%, protein 7.64±0.10%, lemak 18.39±0.03%, karbohidrat 65.18±0.13% serta angka lempeng total (ALT) 3.85 x 10⁶.

Kesimpulan: Penelitian ini menunjukkan ada pengaruh penambahan tepung pisang kepok dan tepung sorgum pada kandungan gizi serta berpengaruh pada penilaian organoleptik uji hedonik warna, aroma, tekstur dan mutu hedonik warna, aroma, tekstur (permukaan, sifat fisik dan *mouthfeel*).

Kata Kunci: Biskuit, kandungan gizi, MP-ASI, penilaian organoleptik, tepung pisang kepok, tepung sorgum.

Daftar Bacaan: 48 (2003 - 2017)