

ABSTRAK

Nama : Rahmi Dzulhijjah
Program Studi : Ilmu Gizi
Judul : Pemanfaatan Pati Singkong (*Manihot utilissima*) dan Tepung Ikan Kembung Como (*Rastrelliger brachysoma*) sebagai Biskuit MP-ASI lokal Desa Pondok Kelor, Kec. Sepatan Timur, Kab. Tangerang.

Hasil observasi penelitian Mulyani *et al.*,(2015) bahwa bahan pangan yang banyak dikonsumsi anak di wilayah Desa Pondok Kelor Kecamatan Sepatan Timur Kabupaten Tangerang adalah singkong (olahannya) dan ikan kembung jenis como. Bahan-bahan tersebut dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan MP-ASI lokal. Tujuan penelitian yaitu menghasilkan biskuit MP-ASI Lokal berbahan pati singkong dan tepung ikan kembung comp. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen murni menggunakan instrumen *Visual Analog Scale (VAS)* dengan 3 variasi konsentrasi pati singkong dan tepung ikan kembung como yang berbeda yaitu 10%:20%:30% dan 20%:40%:60%. Analisis statistik yang digunakan adalah *one way anova* dengan uji lanjut *LSD*. Berdasarkan uji organoleptik biskuit yang terpilih yaitu biskuit dengan konsentrasi 20% pati singkong : 80% tepung terigu dan 40% tepung ikan kembung como : 60% tepung susu. Hasil analisis proksimat biskuit yaitu energi sebesar 337 kkal, karbohidrat 44,98 g, protein 14,33 g, total lemak 11,02 g, serat 0,78 g, kadar air, 6,29 g, abu 2,04 g dan angka lempeng total biskuit $4,70 \times 10^3$ cfu/g. Biskuit dengan penambahan pati singkong dan tepung ikan kembung como dapat diterima panelis berdasarkan parameter aroma, rasa, dan tekstur serta dapat digunakan sebagai alternatif makanan pendamping ASI.

Kata Kunci : Biskuit MP-ASI Lokal, Pati singkong, Tepung Ikan Kembung como,

Xxi + 67 halaman :10 gambar, 26 tabel
Daftar Pustaka : 9 (1961- 2016)

ABSTRACT

Name : Rahmi Dzulhijjah
Study Program : Nutrition of Science
Title : The Utilization Starch Cassava (*Manihot utilissima*) and Flour Mackerel Fish Como (*Rastrelliger brachysoma*) as Supplementary Feeding Local Biscuits Kelor Cottage Village, District. East Sepatan, Tangerang

The study, observation found that many foods consumed by children in the region cottage village Kelor Sepatan East District of Tangerang are Cassava (processed)(4,28%) and Mackerel types Como (5,31%). These materials can be used as a basic ingredient of local manufacture of complementary feeding. To determine the utilization of Cassava starch and flour Mackerel Fish Como to acceptability of food, nutritional value and biscuits total plate count. This research is pure experiment using the Visual Analog Scale (VAS) instruments with 3 variations in the concentration of Cassava starch and flour Mackerel Fish Como different, namely 10%: 20%: 30% and 20%: 40%: 60%. Based on organoleptic test biscuits that are the biscuits with a concentration of 20% of Cassava starch: 80% flour and 40% flour Mackerel Fish Como: 60% milk powder. The result proximat analysis biscuit are energy (337 kkal), carbohydrate (44,98 g), Protein (14,33 g), Fat total (11,02 g), Fiber (0,78 g), water (6,29 g), Mineral (2,04g) and total plate count ($4,70 \times 10^5$ cfu/g). Biscuit of Cassava starch and Flour Mackerel Fish Como significant can be acceptable of panelists based on parameters flavor, taste, and texture. It's meant Mackerel Fish Como can be recommended for Supplementary feeding.

Keywords: Cassava Starch, Flour Mackerel Fish Como, Supplementary feeding, Local Biscuit

Xxi + 67 pages :10 picture, 26 table
Literature List : 9 (1961- 2016)