

## ABSTRAK



**UNIVERSITAS ESA UNGGUL  
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN  
PROGRAM STUDI ILMU GIZI  
SKRIPSI, AGUSTUS 2017**

**GUMIWANG INTEN SOSOCA**

**PENGEMBANGAN BISKUIT MP-ASI DENGAN BAHAN DASAR BUAH  
ALKESA (*Pouteria campechiana* (Kunth) Baehni) UNTUK ANAK USIA 6-24  
BULAN**

**VI, 123 Halaman, 10 Tabel, 18 Gambar, 6 Lampiran**

**Latar Belakang:** Buah alkesa cukup diabaikan dibandingkan dengan buah tropis lainnya, oleh karena itu pengolahan buah alkesa menjadi produk lain diharapkan akan meningkatkan rasa dari buah ini. Buah alkesa bias dimanfaatkan menjadi biskuit MP-ASI karena memiliki nilai karbohidrat dan kalori yang tinggi, kandungan mineral dan vitamin terutama karoten (provitamin A) dan niasin yang baik (Karsinah dan Rebin, 2013).

**Tujuan:** Mengetahui mutu hedonik, daya terima dan kandungan gizi dari biskuit MP-ASI dengan bahan dasar buah alkesa.

**Metode:** Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental murni dengan menggunakan instrument Visual Analog Scale (VAS) dengan tiga variasi konsentrasi buah alkesa dan tepung terigu yang berbeda yaitu 20 g: 80 g, 40 g: 60 g, dan 60 g: 40 g. pengujian organoleptik dilakukan pada panelis agak terlatih sebanyak 25 orang. Uji nilai gizi protein dilakukan dengan metode mikro kjeldhal, lemak dengan metode sokhlet, karbohidrat dengan metode *by different* dan beta karoten dengan metode HPLC. Untuk uji kadar air dan kadar abu dilakukan dengan metode oven. Serta untuk menganalisis total mikroba dilakukan dengan metode ALT (Angka lempeng total).

**Hasil:** Berdasarkan uji organoleptik biskuit yang terpilih yaitu biskuit F2 dengan konsentrasi 40 g buah alkesa dan 60 g tepung terigu. Untuk hasil mutu hedonic F2, terdapat perbedaan dari segi warna, rasa dan tekstur permukaan. Nilai gizi untuk biskuit F2 yaitu kadar air 7.81%  $\pm$  0.03, kadar abu 2.17%  $\pm$  0.01, kadar protein 8.24%  $\pm$  0.06, kadar lemak 13.09%  $\pm$  0.00, kadar serat 2.81%  $\pm$  0.01, kadar karbohidrat 65.95%  $\pm$  0.03 dan kadar betakaroten 1.44 ppm  $\pm$  0.02. Dari semua nilai gizi tersebut hanya kadar air saja yang tidak memenuhi SNI.

**Kesimpulan:** Biskuit MP-ASI dengan bahan dasar buah alkesa dapat dijadikan alternatif makanan selingan untuk anak usia 6-24 bulan, yang nilai gizinya telah sesuai dengan SNI.

Kata Kunci : buah Alkesa, Biskuit, MP-ASI, Toodler

Daftar Pustaka: 64 (1987-2016)

## ABSTRACT



**ESA UNGGUL UNIVERSITY  
FACULTY OF HEALTH  
NUTRITION DEPARTEMENT  
SKRIPSI, AUGUST 2017**

**GUMIWANG INTEN SOSOCA**

**COMPLEMENTARY FEEDING OF THE BREASTFED BISCUIT  
EXPANSION WITH CANISTEL FRUIT (*Pouteria campechiana (Kunth)  
Baehni*) OF THE BASIC INGREDIENTS FOR CHILDREN AGE 6-24  
MONTHS**

**VI, 123 Pages, 10 Table, 18 Picture, 6 Attachments**

**Background:** Canistel fruit is quite neglected with other tropical fruits, therefore processing of canistel fruit into other products is expected to increase the taste of this fruit. Canistel fruit can be used as a complementary feeding of the breastfed biscuit because it has high carbohydrate and calorie content, mineral and vitamin content, especially for carotene (provitamin A) and niacin.

**Objective:** Knowing the hedonic quality, acceptability, and nutrition value of Complementari feeding of the breastfed biscuit with Canistel Fruit of the basic ingredients.

**Method:** The research is pure experiment using the Visual Analog Scale (VAS) instrument is 3 variations in the concentration of Canistel fruit and wheat flour, namely 20 g: 80 g, 40 g:60 g, and 60 g: 40 g. Product testing conducted by the organoleptic test by 25 rather trained panelists. The protein nutritional value test was done by micro kjeldhal method, fat with sokhlet method, carbohydrate by different method and beta carotene by HPLC method. To test the water content and ash content is done by oven method. And to analyze total microbial done by TPC method (Total Plate Count).

**Result:** Based on the biscuit selected organoleptic test that is F2 biscuit with concentration of 40 g of alkesa fruit and 60 g of wheat flour. There is significant of color, taste and surface texture parameters (p,0.05). The value of chemical analysis of the most preferred product is 7.81%  $\pm$  0.03 water content, 2.17%  $\pm$  0.01 ash content, 8.24%  $\pm$  0.06 protein, 13.09%  $\pm$  0.00 fat, 2.81%  $\pm$  0.01 dietary fiber, 65.95%  $\pm$  0.03 carbohydrate, and 1.44 ppm  $\pm$  0.02 beta caroten. Of all nutritional values it is only water content that does not comply with SNI.

**Conclusion:** Complementary feeding of the brestfed biscuits with the basic ingredients of Canistel fruit can be used as an alternative food interlude for children aged 6-24 months, whose nutritional value has been in accordance with the SNI.

**Keywords** : Canistel Fruit, Biscuit, complementary feeding, toodler

**Bibiliography** : 64 (1987-2016)