



UNIVERSITAS ANDALAS

**PENGEMBANGAN PRODUK PIE VLA DADIH DENGAN
PENAMBAHAN LABU KUNING (*Cucurbita Moschata*)
SEBAGAI MAKANAN PENDAMPING ASI
ANAK STUNTING USIA 12-24 BULAN**

Oleh :

NADIVA RADIKA RAHMELIA

No. Bp : 1811222016

PEMBIMBING

Dr. Helmizar, SKM, M.Biomed

Dr. Frima Elda, SKM., MKM

PROGRAM STUDI GIZI

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2023



UNIVERSITAS ANDALAS

**PENGEMBANGAN PRODUK PIE VLA DADIH DENGAN
PENAMBAHAN LABU KUNING (*Cucurbita Moschata*)
SEBAGAI MAKANAN PENDAMPING ASI
ANAK STUNTING USIA 12-24 BULAN**

Oleh :

NADIVA RADIKA RAHMELIA

No. Bp : 1811222016

PEMBIMBING

Dr. Helmizar, SKM, M.Biomed

Dr. Frima Elda, SKM., MKM

UNTUK

KEMAJAAN

BANGSA

**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2023**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS**

Skripsi, Januari 2023

Nadiva Radika Rahmelia, No.Bp. 1811222016

**PENGEMBANGAN PRODUK PIE VLA DADIH DENGAN PENAMBAHAN
LABU KUNING (*Cucurbita Moschata*) SEBAGAI MAKANAN PENDAMPING
ASI ANAK STUNTING USIA 12-24 BULAN**

xi + 85 halaman, 30 tabel, 10 gambar, 5 diagram, 13 lampiran

ABSTRAK

Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk pie vla dadih dengan penambahan labu kuning (*Cucurbita Moschata*) sebagai makanan pendamping ASI anak stunting usia 12-24 bulan.

Metode

Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimental menggunakan rancangan acak lengkap (RAL). Percobaan langsung dilakukan tentang penambahan labu kuning terhadap produk pie vla dadih dengan 4 perlakuan yaitu 0 gr (F0), 15 gr (F1), 20 gr (F2) dan 25 gr (F3) dengan pengulangan sebanyak 2 kali.

Hasil

Hasil penelitian menunjukkan formula terpilih pie vla dadih dengan penambahan labu kuning berdasarkan uji hedonik, uji mutu hedonik dan zat gizi ialah F1 dengan kategori suka dan karakteristik warna agak terang, aroma agak harum, rasa agak manis dan tekstur agak lunak. Kandungan gizi formula terpilih ialah kadar air 15,28%, kadar abu 1,19%, protein 6,7%, lemak 10,49% dan antioksidan 37,48 mg.

Kesimpulan

Formula terpilih pada pengembangan produk pie vla dadih dengan penambahan labu kuning ialah F1 dengan penambahan labu kuning sebanyak 15% atau 15 gram.

Daftar Pustaka : 79 (2011-2022)

Kata Kunci : Labu Kuning, pie, stunting, vla dadih,

**FACULTY OF PUBLIC HEALTH
ANDALAS UNIVERSITY
Undergraduate thesis, January 2023**

Nadiva Radika Rahmelia, BP Number. 1811222016

**PRODUCT DEVELOPMENT OF VLA DADIH PIE WITH THE ADDITION OF
YELLOW PUMPKIN (*Cucurbita Moschata*) AS COMPLEMENTARY FOODS
FOR STUNTING CHILDREN AGED 12-24 MONTHS**

xi + 85 pages, 30 tables, 10 pictures, 5 diagram, 13 attachments



ABSTRACT

Objective

The research aims to develop a curd vla pie product with the addition yellow pumpkin (*Cucurbita Moschata*) as a complementary food for stunted children aged 12-24 months.

Method

The type of research is a pure experimental study using a completely randomized design (CRD) with 4 treatments, namely 0 gr (F0), 15 gr (F1), 20 gr (F2) and 25 gr (F3) with 2 repetitions.

Results

The result showed that the selected formula for dadih vla pie with addition of pumpkin based on the hedonic test, the hedonic test quality test and the nutritional substance was F1 with the 'like' category and the characteristics of a rather bright color, a slightly fragrant aroma, a slightly sweet taste and a slightly soft texture. The nutritional content of the selected formula is 15,28% water content, 1,19% ash content, 6,7% protein, 10,49% fat and 37,48 mg of antioxidants.

Conclusion

The selected formula for product development of dadih vla pie with the addition of pumpkin is F1 with the addition of pumpkin as much as 15% or 15 grams.

References : 79 (2011-2022)

Keywords : Pie, stunting, vla dadih, yellow pumpkin