



UNIVERSITAS ANDALAS
UNIVERSITAS ANDALAS
PENGEMBANGAN BISKUIT TEPUNG KOMPOSIT (JAGUNG,
KEDELAI DAN KACANG MERAH) BERBASIS
TEPUNG IKAN BADA (*Stolephorus insularis*)
SEBAGAI MAKANAN TAMBAHAN
BALITA *STUNTING*

Oleh :

MONICA ZELVIANA
NO. BP. 2211226007

Pembimbing 1 : Dr. Helmizar, SKM., M.Biomed
Pembimbing 2 : Dr. Syahrial, SKM., M.Biomed

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2024

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS**

Skripsi, Juli 2024

MONICA ZELVIANA NO. BP. 2211226007

PENGEMBANGAN BISKUIT TEPUNG KOMPOSIT (JAGUNG, KEDELAI DAN KACANG MERAH) BERBASIS TEPUNG IKAN BADA (*Stolephorus insularis*) SEBAGAI MAKANAN TAMBAHAN BALITA *STUNTING*

xv +134 halaman + 44 tabel + 27 gambar + 13 lampiran

ABSTRAK

Tujuan : Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan biskuit tepung komposit pengembangan biskuit tepung komposit (jagung, kedelai dan kacang merah) berbasis tepung ikan bada (*stolephorus insularis*) sebagai makanan tambahan balita *stunting*

Metode : Jenis penelitian ini yaitu *true experiment* menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 2 kali pengulangan. Perlakuan dilakukan terhadap F0, F1, F2 dan F3 dengan masing-masing penambahan tepung ikan bada sebanyak 0 g, 5 g, 10 g dan 15 g. Ujiorganoleptik dilakukan menggunakan lembar pengujian berdasarkan SNI 01-2346- 2006 tentang petunjuk pengujian organoleptik atau sensori yang dimodifikasi sesuai kebutuhan penelitian dan melibatkan 40 orang panelis agak terlatih. Analisa data menggunakan aplikasi komputer SPSS untuk uji *kruskal wallis* taraf 5% dan dilanjutkan dengan uji *man whitney*

Hasil : Berdasarkan uji organoleptik, formula yang paling disukai adalah F2 dengan penambahan tepung ikan bada 10 gr dengan karakteristik warna biasa, aroma agak langu, rasa biasa dan tekstur agak renyah. Terdapat beda nyata antara keempat formula tersebut (*p-value* < 0,05). Berdasarkan uji kandungan zat gizi F2 menjadi formula terbaik dengan kandungan gizi berupa kadar air 5,03%, kadar abu 2,20%, protein 9,08%, lemak 23,82%, karbohidrat 59,20%, serat kasar 1,42% dan kalsium 111,37%. Hasil uji Kruskal Wallis menyatakan tidak ada perbedaan nyata dan masing-masing formula dapat dijadikan formula terpilih.

Kesimpulan : formula terpilih pada Biskuit Tepung Komposit (Jagung, Kedelai Dan Kacang Merah) Berbasis Tepung Ikan Bada (*Stolephorus Insularis*) yaitu F2 dengan tepung komposit (1:1:1) dan penambahan tepung ikan bada 10 g.

Daftar pustaka : 91 (2003-2024)

Kata kunci : Balita, Ikan Bada, PMT, *Stunting*, Tepung Komposit

Thesis, July 2024

MONICA ZELVIANA NO. BP. 2211226007

Development Of Composite Flour Biscuits (Corn, Soybeans And Red Beans) Based On Bada Fish Meal (*Stolephorus insularis*) As A Stunting Toddler Additive

xv+134 pages + 44 table +27 figure + 13 attachment

ABSTRACT

Objective: This study aims to develop composite flour biscuits development of composite flour biscuits (corn, soybean and red bean) based on bada fish flour (*stolephorus insularis*) as supplementary food for stunting toddlers.

Methods: This type of research is a true experiment using a completely randomised design (CRD) with 4 treatments and 2 repetitions. Treatments were carried out on F0, F1, F2 and F3 with each addition of 0 g, 5 g, 10 g and 15 g of bada fish flour. Organoleptic test was conducted using a test sheet based on SNI 01-2346-2006 on organoleptic or sensory testing instructions modified according to research needs and involving 40 moderately trained panellists. Data analysis using SPSS computer application for kruskal wallis test at 5% level and continued with man whitney test.

Results: Based on the organoleptic test, the most preferred formula is F2 with the addition of 10 g bada fish flour with the characteristics of normal colour, slightly languorous aroma, normal taste and slightly crunchy texture. There was a significant difference between the four formulas (p -value <0.05). Based on the nutrient content test, F2 was the best formula with nutrient content of 5.03% water content, 2.20% ash content, 9.08% protein, 23.82% fat, 59.20% carbohydrate, 1.42% crude fibre and 111.37% calcium. the kruskal wallis test results stated that there was no significant difference and each formula could be used as the selected formula.

Conclusion: The selected formula in composite flour biscuits (corn, soybean and red bean) based on bada fish flour (*stolephorus insularis*) is F2 with composite flour (1:1:1) and the addition of 10 g bada fish flour.

Referances : 91 (2003-2024)

Keywords : Toddler, Bada Fish, PMT, Stunting, Composite Flour