

**HASIL PENELITIAN SKRIPSI**



**UNIVERSITAS ANDALAS**

**CITARASA, NILAI GIZI FORMULASI MP-ASI LOKAL DENGAN  
PENAMBAHAN DADIH SEBAGAI MAKANAN PENDAMPING ASI  
BAGI ANAK USIA 6-12 BULAN**

**Oleh :  
TASANI RIZKA PERMATA  
No. BP. 1511221002**

Pembimbing I : Dr Helmizar, SKM, M.Biomed  
Pembimbing II : dr. Ulya Uti Fasrini, M. Biomed

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Melaksanakan  
Penelitian Skripsi Sarjana Gizi**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG**

**2019**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS ANDALAS**

**Skripsi, Desember 2019**

**Tasani Rizka Permata, No. BP 1511221002**

**CITARASA, NILAI GIZI FORMULASI MP-ASI LOKAL DENGAN  
PENAMBAHAN DADIH SEBAGAI MAKANAN PENDAMPING ASI BAGI  
ANAK USIA 6-12 BULAN**

viii + 63 halaman, 24 tabel, 14 gambar, 16 lampiran

**ABSTRAK**

**Tujuan**

Penggunaan bahan pangan lokal sebagai pembuatan MP-ASI tentunya akan dapat mempermudah ibu dalam memilih dan mendapatkan bahan pangan. Dadih merupakan makanan tradisional khas Sumatera Barat. Salah satu alternatif untuk memenuhi zat gizi anak yaitu pembuatan MP-ASI lokal yang tinggi zat gizi seperti dadih. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui citarasa, formula terbaik dan kandungan gizi formulasi MP-ASI lokal dengan penambahan dadih untuk anak usia 6-12 bulan.

**Metode**

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan model Rancang Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 taraf dengan variasi lama fermentasi 2 hari, 4 hari dan 6 hari. Kemudian akan dilihat tingkat penerimaan dan analisis zat gizinya. Hasil uji organoleptik dianalisis menggunakan uji ANOVA (*Analysis of Variance*). Penelitian dilakukan dari bulan September-Oktober 2019 di Laboratorium Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Andalas.

**Hasil**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi MP-ASI lokal yang paling disukai yaitu formula (F2) penambahan dadih 4 hari fermentasi dengan karakteristik warna kuning kecokelatan, (36%), aroma agak harum (48%), rasa agak manis (48%) serta tekstur biasa (56%). Hasil kandungan gizi meliputi kadar air 33,10%, kadar abu 1,33%, kadar protein 5,33%, kadar lemak 6,64%, kadar karbohidrat 53,64% dengan energi 295,64 kkal. Dari ketiga formula tidak terdapat perbedaan nyata secara statistik dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur ( $p\text{-value} > 0,05$ ).

**Kesimpulan**

Formula MP-ASI lokal terpilih yaitu F2 dengan karakteristik warna kuning kecokelatan, aroma agak harum, rasa agak manis dan tekstur yang biasa. Kandungan gizi formulasi MP-ASI lokal cukup untuk memenuhi kebutuhan gizi sehari bayi usia 6-12 bulan.

**Daftar Pustaka :** 72 (1992-2019)

**Kata Kunci :** MP-ASI Lokal, Citarasa, Nilai Gizi, Dadih

**FACULTY OF PUBLIC HEALTH  
ANDALAS UNIVERSITY**

*Undergraduate Thesis, December 2019*

*Tasani Rizka Permata, No. BP. 1511221002*

**TASTE, NUTRITIONAL CONTENT OF LOCAL COMPLEMENTARY FEEDING  
WITH THE ADDITION OF DADIH AS COMPLEMENTARY FEEDING FOR  
CHILDREN AGED 6-12 MONTHS**

*viii + 63 pages, 24 tables, 14 pictures, 16 attachments*

**ABSTRACT**

**Purpose**

*The use of local food ingredients as complementary feeding will be able to help mothers in choosing and getting food. Dadih is a traditional food of West Sumatera. One alternative to meet children's nutrition is the manufacture of local complementary feeding which is high in nutrients such as dadih. This research aims to find out the flavor, the best formula and nutritional content of local complementary feeding with the addition of dadih for infants aged 6-12 months.*

**Method**

*The experimental design in this study used a completely randomized design with 4 treatments and variations of fermentation time of 2 days, 4 days and 6 days. The level of acceptance and analysis of the nutrient substances will be seen. Organoleptic test results were analyzed using the ANOVA (Analysis of Variance) test. The research was conducted from September to October 2019 at the Nutrition Laboratory, Faculty of Public Health, Andalas University.*

**Results**

*The results of research showed that the most preferred local complementary feeding formulation was formula (F2) with the addition of 4 days fermented dadih with yellow-brown color characteristic (36%), slightly fragrant aroma (48%), slightly sweet taste (48%) and ordinary texture (56%) The results of the nutritional content include 33.10% water content, 1.33% ash content, 5.33% protein content, 6.64% fat content, 53.64% carbohydrate content with 295,64 kcal energy. From the three formulas, there were no significant on statistically differences in terms of color, aroma, taste and texture ( $p$ -value > 0.05).*

**Conclusion**

*The selected formula of local complementary feeding is F2 with characteristic yellow-brown color, slightly fragrant aroma, rather sweet taste and ordinary texture. The nutritional content of the local MP-ASI formulation is sufficient to fulfill the daily nutritional needs of infants aged 6-12 months*

**Bibliography** : 72 (1992-2019)

**Keyword** : Local Complementary Feeding, Taste, Nutritional Content, Dadih