

## ABSTRAK

Rosita, Novelinda Eka. 2015 **Kandungan Zat Gizi Makro dan Mutu Organoleptik pada Bubur Bayi Instan dari Tepung Beras Merah dan Bubur Bayi Instan dari Pati Ganyong (*Canna edulis* Kerr.) dan Tepung Tempe Kedelai**. Tugas Akhir, Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya. Pembimbing: (1) Dr. dr. Endang Sri Wahyuni, MS. (2) Yosfi Rahmi, S.Gz, M.Sc.

Pada umumnya, bubur bayi instan terbuat dari bahan dasar tepung beras merah. Untuk meningkatkan kandungan zat gizi pada bubur bayi instan, bisa dilakukan diversifikasi pangan untuk menggantikan bahan baku pembuatan bubur. Pati Ganyong dan tepung tempe merupakan bahan makanan potensial yang dapat digunakan untuk membuat bubur bayi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan kandungan zat gizi makro dan mutu organoleptik pada bubur bayi instan dari tepung beras merah dan bubur bayi instan dari pati ganyong dan tepung tempe kedelai dengan berbagai perlakuan. Metode penelitian ini *true experimental* dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 taraf perlakuan dan 5 kali pengulangan. Perlakuan ini diterapkan dengan perbandingan tepung beras merah : pati ganyong : tepung tempe adalah P0 (35% : 0% : 0%), P1 (0% : 30% : 5%), P2 (0% : 25% : 5%), P3 (0% : 20% : 15%), dan P4 (0% : 15% : 20%). Variabel yang dinilai meliputi kandungan zat gizi makro dan mutu organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan ( $p < 0.05$ ) terhadap kandungan zat gizi makro dan mutu organoleptik (tekstur, warna, dan rasa) pada bubur bayi instan masing-masing perlakuan. Namun, tidak terdapat perbedaan yang signifikan ( $p > 0.05$ ) terhadap mutu organoleptik aroma bubur bayi instan masing-masing perlakuan. Kesimpulan: Bubur bayi instan dengan komposisi pati ganyong 15% dan tepung tempe 20% (P4) merupakan perlakuan terbaik jika dilihat dari segi kandungan gizi serta mutu organoleptik.

**Kata Kunci:** Pati ganyong, tepung tempe, bubur bayi instan, kandungan zat gizi makro, mutu organoleptik

## ABSTRACT

Rosita, Novelinda Eka. 2015. **Macronutrient Content and Organoleptic Quality of Instant Baby Porridge Made from Red Rice Flour and Instant Baby Porridge Made from Canna Starch (*Canna edulis* Kerr.) And Soybean Tempeh Flour.** Final Assignment, Faculty of Medicine Brawijaya University. Supervisors: (1) Dr. dr. Endang Sri Wahyuni, MS. (2) Yosfi Rahmi, S.Gz, M.Sc.

Generally, instant baby porridge made from red rice flour. Diversification could be done to replace raw material of instant baby porridge and to increase the nutrient content. Canna starch and soybean tempeh flour are potential as raw material for production of instant baby porridge. This study aimed to find out the difference of macronutrient content and organoleptic quality of instant baby porridge made from red rice flour and instant baby porridge made from canna starch and soybean tempeh flour with various treatments. The research was true experimental with use a completely randomized design (CRD) with five treatments and five replications. The treatments were applied with ratio of red rice flour : canna starch : soybean tempeh flour, which were: P0 (35% : 0% : 0%), P1 (0% : 30% : 5%), P2 (0% : 25% : 5%), P3 (0% : 20% : 15%), and P4 (0% : 15% : 20%). Variables assessed include macronutrient content and organoleptic quality. The result showed there were significant differences ( $P < 0,05$ ) toward macronutrient content and organoleptic quality on instant baby porridge for each treatment. But there were no significant difference ( $p > 0,05$ ) toward flavor of instant baby porridge for each treatment. In conclusion, instant baby porridge with composition of canna starch 15% and soybean tempeh flour 20% (P4) was the best treatment if viewed in terms of macronutrient content and the organoleptic quality.

**Key words:** canna starch, soybean tempeh flour, instant baby porridge, macronutrient content, organoleptic quality