

Pengaruh Perbedaan Formulasi Terhadap Kandungan Zat Gizi dan Karakteristik Fisik MPASI Hidrolisat Protein Ikan dan Tepung Ikan Gabus (*Channa striata*).

Salma Vidya Ayuningtyas¹, Nuryanto¹, Hartanti Sandi Wijayanti¹, Fillah Fithra Dieny¹

ABSTRAK

Latar Belakang: Prevalensi stunting anak di bawah dua tahun di Indonesia mencapai 29,9%. Hal tersebut dapat disebabkan oleh asupan dan praktik pemberian MP-ASI yang kurang tepat. Ikan gabus merupakan salah satu bahan lokal dengan kandungan protein yang tinggi. Pembuatan MPASI dengan penambahan HPI atau tepung ikan gabus diharapkan dapat meningkatkan asupan zat gizi baduta.

Tujuan: Mengetahui pengaruh perbedaan formulasi terhadap kandungan gizi (energi, protein, lemak, karbohidrat, kadar abu, kadar air, Zn, Fe, Ca) dan sifat fisik (densitas kamba, daya serap dan kelarutan) MPASI bubuk instan HPI gabus dan tepung ikan gabus.

Metode: Penelitian eksperimental rancangan acak lengkap satu faktor yaitu perbedaan formulasi MPASI. Formula 1 dengan penambahan tepung ikan gabus 8 gram, formula 2 hingga 4 dengan penambahan HPI gabus masing – masing 7, 8, dan 9 gram. Kandungan protein, lemak, kadar air, kadar abu, karbohidrat, densitas kamba, indeks penyerapan dan kelarutan air berturut – turut diuji dengan metode kjeldahl, soxhlet, oven, pengabuan kering, *carbo – by difference*, metode dari okaka, dkk dan muchtadi. Data hasil penelitian dianalisis menggunakan uji one way annova dan krusskal wallis.

Hasil : Kandungan energi berkisar antara 442,4 – 472,4 kkal, protein 18,5 – 23 gram, lemak 12 – 18,6 gram, karbohidrat 53,3 – 64,9 gram, kadar air 0,293 – 0,36 gram, abu 4,07 – 4,77 gram, zat besi 3,8 – 4,4 mg, kalsium 169 – 206 mg, seng 0,96 – 19 mg. Nilai densitas kamba MPASI sebesar 0,56 – 0,588 g/ml, indeks kelarutan 0,011 – 0,04, dan indeks penyerapan air 3,17 – 3,6. Terdapat pengaruh perbedaan formulasi terhadap kandungan energi, protein, karbohidrat, lemak, kadar abu, zat besi, kalsium, dan seng MPASI HPI gabus dan tepung ikan gabus ($p \leq 0,05$). Tidak terdapat pengaruh perbedaan formulasi terhadap kadar air, densitas kamba, indeks kelarutan, dan indeks penyerapan air MPASI ($p \geq 0,05$). Formula terbaik (formula 4) memiliki kandungan protein, kadar air, zat besi, dan kalsium yang sesuai dengan Kepmenkes dan sifat fisik sesuai dengan sifat MPASI komersial sedangkan kadar lemak, air, dan seng MPASI belum sesuai Kepmenkes.

Simpulan: Perbedaan formulasi mempengaruhi kandungan energi, protein, kadar abu, zat besi, kalsium, seng, densitas kamba, indeks kelarutan air, dan indeks penyerapan air namun tidak mempengaruhi kandungan lemak dan kadar air MPASI HPI gabus dan tepung ikan gabus.

Kata kunci : Bubur bayi instan, hidrolisat protein ikan gabus, nilai zat gizi, sifat fisik

¹Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro