

Pengaruh Perbedaan Formula Terhadap Kandungan Zat Gizi Pada MP-ASI Hidrolisat Protein Ikan (HPI) dan Tepung Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*)

Dini Wirahayu Ningrum¹, Nuryanto¹, Hartanti Sandi Wijayanti¹, Ani Margawati¹

ABSTRAK

Latar Belakang : Pemberian MP-ASI pada bayi usia 6-24 bulan 40% belum beragam, 28% belum memenuhi kebutuhan zat gizi. Ikan nila dapat menjadi alternatif sumber protein hewani yang terjangkau dalam bentuk tepung ikan dan HPI.

Tujuan : Menganalisis pengaruh perbedaan formula terhadap kandungan energi, karbohidrat, protein, lemak, kadar air, kadar abu, kalsium, zat besi, seng serta mencari formula terbaik MP-ASI HPI dan tepung ikan nila.

Metode : Penelitian eksperimental rancangan acak lengkap dengan tepung ikan nila 8 gram (F1), HPI nila 7 gram (F2), 8 gram (F3) dan 9 gram (F4). Pengujian kandungan air dengan metode oven, abu dengan metode pengabuan kering, protein dengan metode *Kjeldahl*, lemak dengan metode *Soxhlet*, karbohidrat dengan metode *carbo-by difference*, mineral dengan metode AAS. Data dianalisis *One Way Anova* dan *Kruskal-Wallis*.

Hasil : Kandungan air berkisar antara 6,5-7,1 gram, abu 3,12-3,4 gram, protein 21,8-27,9 gram, lemak 12,6-17,1 gram, karbohidrat 44,2-55,5 gram, energi 424,5–443,3 kkal, zat besi 5,42–7,84 mg, kalsium 677,8-1017,3 mg, seng 5,75–7,62 mg. Terdapat pengaruh perbedaan terhadap kandungan air, abu, protein, lemak, karbohidrat, kalsium dan tidak terdapat pengaruh perbedaan terhadap kandungan energi, zat besi, seng. Kandungan zat gizi makro tertinggi yaitu F1, zat gizi mikro yaitu F4, dan yang paling mendekati dan memenuhi SNI adalah F2.

Simpulan : Perbedaan formula berpengaruh terhadap kandungan air, abu, protein, lemak, karbohidrat dan kalsium namun tidak mempengaruhi kandungan energi, zat besi dan seng. Formula terbaik yaitu F2.

Kata Kunci : MP-ASI instan, hidrolisat protein ikan nila, kandungan gizi

¹ Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro