

ABSTRAK

ISNAENI IMEILDA ASTUTI. Sifat Kimia dan Sensori Bubur Bayi Instan Dengan Penambahan Tepung Tempe Kedelai Hitam. Dibimbing oleh NURRAHMAN dan SITI AMINAH.

MP-ASI merupakan makanan tambahan bagi pertumbuhan bayi usia 6-24 bulan. Salah satu bentuk MP-ASI yang paling banyak dikenal masyarakat adalah bubur bayi instan. Kedelai hitam sebagai bahan makanan dengan kandungan nutrisi yang baik bagi pertumbuhan bayi dan sebagai bahan sumber protein. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penambahan tepung tempe kedelai hitam untuk menghasilkan bubur bayi yang dapat diterima melalui uji sensori dan untuk mempelajari sifat kimianya (protein dan antioksidan). kedelai hitam ditambahkan untuk meningkatkan protein dari bubur bayi. Bubur bayi sampel kemudian dibandingkan dengan bubur bayi kontrol yang terbuat dari tepung beras 100%. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap monofaktorial yaitu perbandingan tempe kedelai hitam (kontrol, 0: 100, 20: 100 30: 100 dan 40: 100). masing-masing perlakuan diulang 5 kali, sehingga unit percobaan diperoleh 25 unit percobaan. Hasil penelitian menunjukkan ada pengaruh yang signifikan dari penambahan konsentrasi tepung tempe kedelai hitam terhadap kandungan protein. bubur bayi instan terbaik dengan tambahan tempe kedelai hitam dan tepung beras 40: 100. Simpulan dari bubur bayi instan dengan penambahan tepung tempe kedelai hitam telah memenuhi persyaratan kandungan gizi, tetapi belum memiliki daya terima yang sesuai.

Kata kunci: tempe kedelai hitam, bubur bayi, sifat kimia, sensoris.