

CEGAH STUNTING DENGAN MP-ASI KUKIS IKAN SIDAT (*Anguilla spp*) PADA BAYI USIA 6-23 BULAN

DARRYL DZAKI RIFQIREZA KHOIRON



**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Cegah *Stunting* dengan MP-ASI Kukis Ikan Sidat (*Anguilla spp*) pada Bayi Usia 6-23 Bulan” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan proyek akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juni 2024

Darryl Dzaki Rifqireza Khoiron
J0306201163

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

ABSTRAK

DARRYL DZAKI RIFQIREZA KHOIRON. Cegah *Stunting* dengan MP-ASI Kukis Ikan Sidat (*Anguilla spp*) pada Bayi Usia 6-23 Bulan. Dibimbing oleh R.A. HANGESTI EMI WIDYASARI.

Stunting adalah masalah gizi kronis yang tinggi prevalensinya di Indonesia. Penelitian ini menggunakan tepung ikan sidat dan tepung mocaf untuk membuat kukis ikan sidat sesuai dengan standar nasional Indonesia (SNI). Tujuannya adalah meningkatkan kesadaran tentang pentingnya MP-ASI pada bayi usia 6-23 bulan. Penelitian ini berbasis eksperimental dengan metode kuantitatif, dimulai dengan proses pembuatan tepung dan kukis ikan sidat, serta menguji organoleptik dan kandungan gizi berdasarkan uji lab dan perhitungan TKPI. Hasil menunjukkan kukis F1 dengan rasa coklat lebih disukai dibandingkan F2 dengan rasa keju. Kandungan gizi hasil proksimat 100 g kukis ikan sidat adalah energi (480.36 kkal), lemak (16 g), protein (16.06 g), karbohidrat (66.75 g), kadar air 4.5 %, dan kadar abu 4.99 % sesuai dengan SNI 01-7111.2-2005 dan 224/Menkes/SK/II/2007 dengan nilai energi minimal 400 kkal dan 400-440 kkal, protein minimal 8 dan 15-22 g, lemak minimal 6 g dan 10-15 g, karbohidrat minimal 30 g, kadar air maksimal 6 % dan 5 %, dan kadar air maksimal 3,5 %. Kukis ikan sidat dapat menjadi solusi untuk status gizi bayi dan mencegah *stunting*.

Kata kunci: gizi bayi, kukis ikan sidat, MP-ASI, *stunting*, tepung mocaf

ABSTRACT

DARRYL DZAKI RIFQIREZA KHOIRON. Preventing *Stunting* with MP-ASI Eel Fish Cookies (*Anguilla spp*) in 6-23 Months Old Babies. Supervised by R.A. HANGESTI EMI WIDYASARI.

Stunting is a chronic nutritional problem with a high prevalence in Indonesia. This study used eel fish flour and mocaf flour to make eel fish cookies in accordance with the Indonesian national standard (SNI). The aim was to raise awareness about the importance of complementary feeding in infants aged 6-23 months. This research is experimental-based with quantitative methods, starting with the process of making eel fish flour and cookies, as well as testing organoleptic and nutritional content based on lab tests and TKPI calculations. The results showed that F1 cookies with chocolate flavor were preferred over F2 with cheese flavor. The nutritional content of proximate results of 100 g of eel fish cookies is energy (480.36 kcal), fat (16 g), protein (16.06 g), carbohydrates (66.75 g), water content 4.5%, and ash content 4.99% in accordance with SNI 01-7111. 2-2005 and 224/Menkes/SK/II/2007 with a minimum energy value of 400 kcal and 400-440 kcal, minimum protein of 8 and 15-22 g, minimum fat of 6 g and 10-15 g, minimum carbohydrate of 30 g, maximum moisture content of 6% and 5%, and maximum moisture content of 3.5%. Eel fish cookies can be a solution for infant nutritional status and prevent *stunting*.

Keywords: babies nutrition, eel fish cookies, mocaf flour, MP-ASI, *stunting*



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2024
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

CEGAH STUNTING DENGAN MP-ASI KUKIS IKAN SIDAT (*Anguilla Spp*) PADA BAYI USIA 6-23 BULAN

DARRYL DZAKI RIFQIREZA KHOIRON

Laporan Proyek Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Judul : Cegah *Stunting* dengan MP-ASI Kukis Ikan Sidat (*Anguilla Spp*)
pada Bayi Usia 6-23 Bulan
Nama : Darryl Dzaki Rifqireza Khoiron
NIM : J0306201163

Disetujui oleh

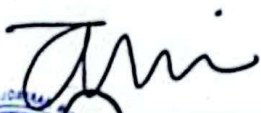
Pembimbing:
Dr. Ir. R.A. Hangesti Emi Widyasari, M.Si.
NIP. 196612072007102001



Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Annisa Rizkiriani, S.Gz, M.Si
NPI. 201811198808132007

Dekan Sekolah Vokasi:
Dr.Ir. Aceng Hidayat, M.T
NIP. 196607171992031003





Tanggal Ujian:
26 Juni 2024

Tanggal Lulus:

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul “Cegah *Stunting* Dengan MP-ASI kukis Ikan Sidat (*Anguilla Spp*) pada Bayi Usia 6-23 Bulan” sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Sarjana Terapan (Diploma IV) Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi Sekolah Vokasi IPB.

Penulis menyadari bahwa proyek akhir ini tidak mungkin terselesaikan tanpa adanya dukungan, bantuan, bimbingan, dan nasihat dari berbagai pihak selama penyusunan skripsi ini. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih setulus-tulusnya kepada:

1. Ibu Dr. Ir. R.A. Hangesti Emi Widyasari, M.Si. selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan bimbingan berupa arahan, kritik membangun, saran dan motivasi pada penulis sehingga laporan tugas akhir ini dapat diselesaikan.
2. Ibu Dra. Woro Wiryar Tutik, M.M. selaku Dosen Moderator Kolokium, Seminar, dan Dosen Penguji yang telah memberikan masukan dan saran kepada penulis demi kebaikan dan kelengkapan laporan tugas akhir ini.
3. Ibunda Dian Veronica Suy. Terima kasih penulis ucapkan kepada beliau orangtua penulis. Doa, dukungan, serta motivasi yang tidak ada hentinya yang selalu beliau berikan hingga penulis mampu menyelesaikan studinya sampai Diploma IV..
4. Seluruh teman-teman yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu atas bantuannya secara tenaga, pemikiran, dan banyak lainnya atas laporan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Semoga laporan tugas akhir ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juli 2024

Darryl Dzaki Rifqireza Khoiron

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL	ii
DAFTAR GAMBAR	ii
DAFTAR LAMPIRAN	ii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	3
II KERANGKA BERPIKIR	4
III METODE	6
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	6
3.2 Jumlah dan Cara Penarikan Contoh	6
3.3 Metode Pengumpulan Data	6
3.4 Instrumen Penelitian	7
3.5 Prosedur Penelitian	9
3.6 Analisis Data	11
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	13
4.1 Hasil	13
4.2 Pembahasan	18
V SIMPULAN DAN SARAN	24
5.1 Simpulan	24
5.2 Saran	24
DAFTAR PUSTAKA	25
LAMPIRAN	29
RIWAYAT HIDUP	34



DAFTAR TABEL

1	Metode pengumpulan data	7
2	Alat peneliti	7
3	Alat pembuatan kukis	8
4	Alat pengujian organoleptik	8
5	Formulasi kukis ikan sidat	9
6	Penilaian uji organoleptik	12
7	Formulasi kukis ikan sidat	13
8	Hasil uji organoleptik berdasarkan rasa	13
9	Hasil uji organoleptik berdasarkan warna	14
10	Hasil uji organoleptik berdasarkan aroma	14
11	Hasil uji organoleptik berdasarkan tekstur	15
12	Hasil uji organoleptik berdasarkan penampilan	15
13	Hasil uji kimia dalam 100 g kukis ikan sidat	16
14	Hasil perhitungan TKPI F1 dan F2 kukis ikan sidat	17
15	Hasil perhitungan TKPI F1 kukis ikan sidat 1 takaran saji	16
16	Hasil uji organoleptik	18
17	Uji Kruskal Wallis	18
18	Hasil uji proksimat, perhitungan TKPI, SNI 2005, dan Kemenkes 2007	18

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka berpikir	5
2	Diagram alor prosedur tepung ikan	10
3	Proses pembuatan MP-ASI kukis ikan sidat adonan	10
4	Bagan hasil uji organoleptik	20

DAFTAR LAMPIRAN

1	Proses pembuatan tepung ikan sidat	25
2	Proses pembuatan kukis ikan	26
3	Organoleptik posyandu	28
4	Hasil uji kimia	29