

**FORMULA BUBUR INSTAN BERBAHAN BAKU LOKAL  
SEBAGAI MP-ASI SEHAT UNTUK ANAK BALITA**

**TUGAS AKHIR**

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar ahli  
Madya (A.Md.) pada program studi Diploma III Tata Boga  
Universitas Negeri Padang*



Oleh

**AULIA NUL HARNITA**

**NIM: 21079012**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA  
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

**2024**

**HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR**

**Formula Bubur Instan Berbahan Baku Lokal Sebagai MP-ASI**

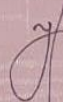
**Sehat Untuk Anak Balita**

Nama : Aulia Nul Harnita  
NIM / TM : 21079012 / 2021  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2024

Disetujui Oleh:

**Pembimbing**



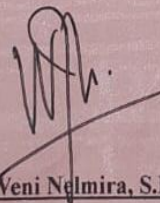
**Dr. Yuliana, SP, M. Si**

**NIP. 197007271997032003**

Mengetahui,

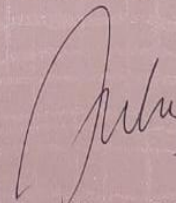
**Kepala Departemen IKK FPP UNP**

**Koordinator Prodi D3 Tata Boga**



**Dr. Weni Nalmira, S.Pd. MPd.T**

**NIP. 197907272003122002**



**Juliana Siregar, S. Pd., M.Pd.T**

**NIP.198707022019032009**

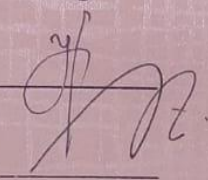
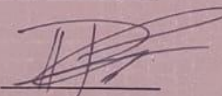
**HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR**

Judul : **Formula Bubur Instan Berbahan Baku Lokal Sebagai MP-ASI Sehat Untuk Anak Balita**  
Nama : Aulia Nul Harnita  
NIM / TM : 21079012/ 2021  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji  
Program studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Universitas Negeri Padang

Padang, September 2024

Tim Penguji :

Nama	Tanda Tangan
1. Ketua : Dr. Yuliana, SP, M. Si	1. 
2. Anggota : Dr. Kasmita, S. Pd, M. Si	2. _____
3. Anggota : Ranggi Rahimul Insan, SP, M. Si	3. 

## HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Aulia Nul Harnita

NIM : 21079012

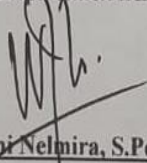
Program Studi : D3 Tata Boga

Judul Tugas Akhir : Formula Bubur Instan Berbahan Baku Lokal Sebagai MP-ASI Sehat Untuk Anak Balita.

Menyatakan bahwa tugas akhir ini adalah hasil pekerjaan saya sendiri, dan sepanjang pengetahuan saya, tidak berisi materi yang ditulis oleh orang lain sebagai persyaratan menyelesaikan studi di Universitas Negeri Padang atau perguruan tinggi lain. Kecuali bagian-bagian tertentu saya ambil sebagai acuan dengan mengikuti kaidah penulisan karya ilmiah yang benar. Jika ternyata terbukti pernyataan ini tidak benar, sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya.

Diketahui,

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T

NIP. 197907272003122022

Padang, Agustus 2024

Sama yang menyatakan,



Aulia Nul Harnita

NIM. 21079012

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir dengan judul “Formula Bubur Instan Berbahan Baku Lokal Sebagai MP-ASI Sehat Untuk Anak Balita”. Proyek akhir ini diajukan sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Selama penyusunan proyek akhir ini, penulis banyak menerima bantuan baik dalam persiapan, penyusunan, dan penulisan proyek akhir ini dari banyak pihak oleh karena itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd., Ph.D., selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dan selaku dosen Pembimbing Akademik (PA) .
2. Ibu Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T., selaku kepala Departemen kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T. selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

4. Sari Mustika, S.Pt., M.Si. selaku Kepala Labor dan Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Dr. Yuliana, SP, M.Si., selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan berbagai kemudahan pelayanan, masukan dan membimbing penulis dalam menyelesaikan proyek akhir ini.
6. Ibu Dr. Kasmita, S. Pd, M. Si. selaku Dosen Penguji I yang telah memberikan kritik dan saran kepada penulis.
7. Bapak Ranggi Rahimul Insan, SP, M.Si selaku Dosen Penguji II yang telah memberikan kritik dan saran kepada penulis.
8. Bapak/Ibu Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
10. Kepada kedua orang tua ku tersayang yang telah berjasa besar dalam hidupku yang telah memberikan doa, dukungan moril maupun materi yang tidak terhingga dalam menyelesaikan studi, papa (Zainul) dan almarhum mama(Elda hasni)
11. Kepada apak (Sugeng) dan etek (Nurhayati) tersayang yang telah memberikan doa, dukungan moril, materi dan semangat dalam menyelesaikan studi.
12. Kepada apak (Isaf) dan etek (Inong) tersayang yang telah memberikan dukungan doa, dukungan moril, materi dan semangat kepada penulis untuk

dapat menyelesaikan studi.

13. Kepada saudara kandung ku tersayang uda (anto), abang (Edo), kakak (Novi) kakak (Imel), kakak (widi) yang memberikan dukungan doa, dukungan moril, materi dan semangat kepada penulis untuk dapat menyelesaikan studi.
14. Kepada Mahasiswa dengan NIM 24138016 yang telah membantu penulis dalam merapikan penulisan Tugas Akhir ini.
15. Kepada teman-teman yang memberikan dukungan dan semangat kepada penulis untuk dapat menyelesaikan studi.

Semoga Allah SWT selalu melimpahkan Rahmat dan membalas kebaikan semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan proyek akhir ini masih jauh dari kesempurnaan. Maka dari itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun, demi kesempurnaan Proyek Akhir ini. Semoga Proyek Akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca pada umumnya.

Penulis

## ABSTRAK

**Aulia Nul Harnita, 2024** : “ Formula Bubur Instan Berbahan Baku Lokal Sebagai MP-ASI Sehat Untuk Anak Balita”.  
Proyek Akhir. Padang: Program Studi D3 Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Formula adalah resep bubur instan berbahan baku lokal, menggunakan tepung jagung, tepung ikan nila, dan tepung wortel, dikembangkan sebagai makanan pendamping ASI (MP-ASI) sehat untuk anak balita. Bubur instan merupakan bubur yang telah mengalami proses pengolahan terlebih dahulu sehingga mudah di sajikan dengan menyeduh air panas. Bubur instan ini diperkaya dengan tepung jagung, tepung ikan nila, dan tepung wortel untuk meningkatkan nilai gizinya. Tujuan penelitian ini adalah: 1) Menghasilkan produk bubur instan dengan menggunakan bahan baku lokal tepung jagung, tepung ikan nila, dan tepung wortel sebagai makanan pendamping asi (MP-ASI). 2) Mendeskripsikan kualitas bubur instan dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Penelitian ini dilaksanakan selama bulan Mei Sampai Juni 2024 di Workshop Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Panelis dalam penelitian ini adalah tiga orang dosen dari prodi D3 Tata Boga, Universitas Negeri Padang. Penelitian dilakukan selama tiga kali uji coba untuk menghasilkan kualitas produk bubur instan berdasarkan parameter organoleptik seperti bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa bubur instan yang dihasilkan memiliki bentuk serbuk dengan persentase (100%). Warna bubur instan menunjukkan tingkat kuning keemasan yang baik dengan persentase (66,7%). Aroma jagung dominan dengan persentase (100%), diikuti oleh aroma tepung ikan nila dan tepung wortel masing-masing dengan tingkat persentase (100%) dan (66,7%). Tekstur bubur instan dinilai sangat halus dengan persentase (100%), dan rasa bubur instan cukup manis dengan tingkat persentase (100%). Produk ini dijual dengan harga Rp. 3.215 per bungkus, dengan berat bersih 20 gr, menjadikannya pilihan yang ekonomis dan bergizi untuk anak balita.

**Kata Kunci:** Anak Balita, Bubur Instan, Makanan Pendamping ASI (MP-ASI)



## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>i</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	4
C. Manfaat Penelitian.....	5
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
A. Bubur Instan.....	7
1. Pengertian Bubur Instan.....	7
2. Kelebihan Dan Kekurangan Bubur Instan.....	7
B. Resep Standar Bubur Instan.....	9
1. Tepung Beras Putih.....	10
2. Susu Bubuk Skim.....	11
3. Tepung Tapioka.....	12
4. Minyak Nabati.....	13
5. Tepung Wortel.....	13
6. Garam.....	14
C. Alat Pengolahan.....	17
D. Kualitas Bubur Instan.....	18
<b>BAB III PROSEDUR PENELITIAN.....</b>	<b>20</b>
A. Jenis Penelitian.....	20
B. Tempat Penelitian.....	20
C. Pemilihan Bahan.....	20
D. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Bubur Instan.....	27
E. Proses Pembuatan Tepung Jagung, Tepung Ikan Nila, Dan Tepung Wortel.....	28

F.	Pembuatan Bubur Instan Berbahan Baku Lokal .....	33
1.	Resep Bubur Instan .....	33
2.	Teknik Pembuatan Bubur Instan .....	34
G.	Jenis dan Sumber Data .....	35
H.	Tahap Penilaian .....	36
I.	Uji Organoleptik .....	37
J.	Analisis Data .....	38
<b>BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>43</b>
A.	Deskripsi Data .....	43
B.	Pembahasan .....	59
1.	Kualitas Bubur Instan .....	59
2.	Kualitas Aroma (Harum) .....	60
3.	Kualitas Rasa (Manis) .....	61
4.	Kualitas Tekstur (Halus) .....	61
5.	Analisis Harga .....	61
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>61</b>
A.	Kesimpulan .....	61
B.	Saran .....	61
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>62</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>		<b>65</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
Tabel 1. Resep Standar Bubur Instan .....	9
Tabel 2. Resep Inovasi Bubur Instan .....	21
Tabel 3. Resep Bubur Instan Percobaan 1 .....	33
Tabel 4. Resep Bubur Instan Percobaan 2 .....	33
Tabel 5. Resep Bubur Instan Percobaan 3 .....	33
Tabel 6. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik Percobaan 1 .....	44
Tabel 7. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik Kualitas Warna Bubur Instan .....	45
Tabel 8. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum) .....	46
Tabel 9. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Halus) .....	47
Tabel 10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas rasa (manis) .....	48
Tabel 11. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik Percobaan 2 .....	49
Tabel 12. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik Percobaan 2 .....	50
Tabel 13. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik Percobaan 2 .....	51
Tabel 14. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik Percobaan 2 .....	52
Tabel 15. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik Percobaan 2 .....	53
Tabel 16. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik Percobaan 3 .....	54
Tabel 17. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik Percobaan 3 .....	55
Tabel 18. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik Percobaan 3 .....	56
Tabel 19. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik Percobaan 3 .....	57
Tabel 20. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik Percobaan 3 .....	58
Tabel 21. Anggaran Biaya .....	62

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Tepung Jagung.....	22
2. Tepung Ikan Nila .....	23
3. Tepung Wortel .....	23
4. Tepung Beras .....	24
5. Susu Bubuk Skim.....	25
6. Tepung Tapioka.....	26
7. Minyak Nabati.....	26
8. Seledri.....	27
9. Garam.....	28
10. Pembuatan Tepung Jagung.....	30
11. Pembuatan Tepung Ikan Nila.....	31
12. Pembuatan Tepung Wortel.....	33
13. Pembuatan Bubur Instan.....	37

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Alat Penelitian.....	65
2. Dokumentasi Bahan Penelitian.....	66
3. Dokumentasi Pembuatan Tepung .....	67
4. Surat Permohonan Pembimbing TA.....	71
5. Surat Izin Penelitian.....	72
6. HKI.....	73
7. NPWP.....	74
8. SIUP.....	75
9. Toefl.....	77
10. Format Angket Penelitian .....	78

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Anak balita (0-5 tahun) adalah periode penting dalam siklus kehidupan. Bayi usia 0-6 bulan membutuhkan ASI eksklusif, sedangkan usia 6-24 bulan memerlukan MP-ASI bergizi seimbang untuk pertumbuhan dan perkembangan (Asmi, 2022). Masa balita adalah masa keemasan untuk pembentukan kemampuan sensorik, berpikir, berbicara, dan moral (Septemdeli et al., 2024). Balita usia 6-24 bulan perlu mendapatkan pemantauan pertumbuhan di posyandu, yang dilakukan oleh kader posyandu melalui penimbangan berat badan serta pengukuran panjang dan tinggi badan (Fitri et al., 2022).

Masalah gizi pada anak balita saat ini, seperti gizi kurang dan gizi berlebih, kondisi ini dapat melahirkan "generasi hilang", yaitu generasi yang tidak berkualitas dan tidak mampu mencapai potensi penuhnya. Sistem kekebalan tubuh anak balita yang masih dalam tahap perkembangan membuat mereka lebih rentan terhadap berbagai penyakit (Sari et al., 2023). Menurut data kementerian kesehatan indonesia pada tahun 2023 persentase gizi kurang dan gizi berlebih mengalami peningkatan dari tahun 2021 sebanyak 7,1% sedangkan pada tahun 2023 angka persentase gizi kurang dan berlebih naik menjadi 17,1%. Menurut Data Survey Status Gizi Indonesia (SSGI) prevalensi anak balita mengalami masalah gizi kurang dan

gizi berlebih mengalami peningkatan dari 7,1% menjadi 7,7% pada tahun sebelumnya.

Mengatasi gizi kurang dan gizi berlebih dapat di atasi dengan pemberian makanan pendamping ASI (MP-ASI). Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) merupakan makanan yang diberikan kepada anak balita untuk melengkapi kebutuhan gizi dan mendukung pertumbuhan serta perkembangannya disamping ASI. MP-ASI direkomendasikan untuk anak balita usia 6-24 bulan (Asmi, 2022). Hal ini bertujuan untuk mencegah risiko terjadinya masalah gizi berlebih dan gizi kurang.

Karakteristik MP-ASI harus memenuhi *Minimum Dietary Diversity* (MMD), yaitu proporsi berbagai jenis bahan makanan yang dikonsumsi anak balita usia (6-24 bulan). MMD minimal terdiri dari 4 jenis bahan makanan berupa sereal/umbi-umbian, kacang-kacangan, produk susu, telur, sumber protein hewani, sayuran, dan buah-buahan kaya vitamin A (Yudianti et al., 2022). Waktu pemberian MP-ASI untuk memenuhi kebutuhan gizi anak balita, pemberian MP-ASI harus disesuaikan dengan kemampuan dan kebutuhan gizinya (Arifin et al., 2020). Semakin bertambah usia anak balita, semakin banyak jenis makanan yang dapat diberikan, pemberian MP-ASI memiliki tujuan yaitu untuk memenuhi kebutuhan gizi anak balita dan memperkenalkan jenis MP-ASI dengan berbagai rasa dan tekstur kepada anak balita usia (6-24 bulan).

Jenis bahan baku lokal yang di gunakan dalam pembuatan bubur instan ini yaitu jenis jagung yang digunakan jagung pipil kering kemudian di olah menjadi tepung (Subarna et al., 2019). Jenis ikan nila yang diolah nila hitam yang dimasak melalui beberapa tahapan dan kemudian di olah menjadi tepung(Setyani et al.,2020). jenis wortel yang digunakan jenis imperator yaitu jenis wortel yang memiliki bentuk bulat memanjang dengan ujung meruncing seperti kerucut (Petaniquite 2021). Wortel ini sedikit tipis, serta memiliki umbi berwarna oranye. Bahan baku lokal yang di jadikan bubur instan yaitu dengan menjadikan bahan baku lokal sebagai tepung.

MP-ASI yang sehat dan seimbang sangatlah penting. Salah satu MP-ASI yang sehat dan bergizi adalah bubur instan. Bubur instan merupakan bubur yang telah mengalami proses pengolahan lebih lanjut sehingga dalam penyajiannya tidak diperlukan proses pemasakan karena telah mengalami proses pemasakan sebelumnya. Penyajian bubur instan dapat dilakukan hanya dengan menambahkan air panas atau susu sesuai dengan selera. kelebihan bubur instan merupakan praktis saat membuat dan tidak memerlukan waktu lama, bubur instan juga memiliki masa simpan yang lama dan mempermudah dalam penyajian (Palijama et al., 2020).

Saat ini, makanan pendamping ASI (MP-ASI) sudah banyak di pasaran dalam bentuk bubur instan dengan berbagai merek seperti Milna, Sun, dan Promina. Salah satu bahan pembuatan bubur instan merek Sun menggunakan tepung beras, susu bubuk, vitamin, mineral, ekstrak



buah/sayuran, dan perasa alami (Hany et al., 2020).

MP-ASI memiliki peran penting dalam memenuhi kebutuhan gizi anak balita. MP-ASI diharapkan dapat berkontribusi dalam menurunkan angka gizi berlebih dan gizi kurang pada anak balita. Pemberian MP-ASI yang cukup dalam hal kualitas dan kuantitas penting untuk pertumbuhan fisik dan perkembangan kecerdasan anak balita yang bertambah pesat pada saat ini.

**Tabel 1. Kandungan Gizi Tepung Jagung, Tepung Ikan Nila, dan Tepung Wortel.**

<b>Tepung Jagung</b>	<b>Tepung Ikan Nila</b>	<b>Tepung Wortel</b>
Energi (355 kkal)	Energi (121 kkal)	Energi (42 kkal )
Protein (9,2 gr)	Protein (21,7 gr)	Protein (1,2 gr)
Lemak (3,9 gr)	Lemak (2,8 gr)	Lemak (0,3 gr)
Karbohidrat (73,7 gr)	Karbohidrat (0,8 gr)	Karbohidrat (9,3 gr )
Kalsium (10 mg)	Kalsium (83 mg)	Kalsium (39 mg)
Fosfor (256 mg)	Fosfor (248 mg)	Fosfor (37 mg)
Zat besi (2 mg)	Zat besi (0 mg)	Zat besi (0 mg)
Vitamin A (510 RE)	Vitamin A (24 RE)	Vitamin A (12.000 IU)
Vitamin B1 (0,38 mg)	Vitamin B1 (0 mg)	Vitamin B1 (0,06 mg)
Vitamin C (0 mg)	Vitamin C (0 mg)	Vitamin C (6 mg)

Sumber: (Kemenkes, 2019)

Berdasarkan Tabel 1, kandungan gizi dari tepung jagung (*Zea mays*), tepung ikan nila (*Oreochromis niloticus*), dan tepung wortel (*Daucus carota* L.) menunjukkan potensi masing-masing sebagai bahan makanan bergizi yang dapat dimanfaatkan untuk pengembangan produk pangan lokal. Tepung jagung memiliki kandungan energi sebesar 355 kkal per 100 gram, dengan kandungan protein 9,2 gram, lemak 3,9 gram, dan karbohidrat 73,7 gram. Di samping itu, tepung jagung juga mengandung kalsium (10 mg), fosfor (256 mg), zat besi (2 mg), serta vitamin A (510 RE) dan vitamin B1 (0,38 mg) (Kemenkes, 2019).

Sementara itu, tepung ikan nila dikenal sebagai sumber protein tinggi dengan kandungan 21,7 gram per 100 gram, serta energi 121 kkal, lemak 2,8 gram, dan karbohidrat 0,8 gram. Tepung ini juga kaya akan kalsium (83 mg) dan fosfor (248 mg), namun tidak mengandung zat besi, vitamin B1, dan vitamin C (Kemenkes, 2019).

Sebaliknya, tepung wortel lebih menonjol dalam kandungan vitaminnya, terutama vitamin A yang sangat tinggi (12.000 IU) per 100 gram, serta mengandung energi sebesar 42 kkal, protein 1,2 gram, lemak 0,3 gram, karbohidrat 9,3 gram, kalsium 39 mg, fosfor 37 mg, vitamin B1 (0,06 mg), dan vitamin C (6 mg) (Kemenkes, 2019).

Melihat potensi kandungan gizi dari ketiga bahan baku lokal ini, penting untuk mengembangkan produk baru berupa bubur instan yang dapat memanfaatkan kombinasi ketiganya. Penelitian ini bertujuan menciptakan bubur instan yang juga dapat digunakan sebagai Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) yang sehat dan bergizi bagi balita. Dengan demikian, judul penelitian yang diusulkan adalah "Formula Bubur Instan Berbahan Baku Lokal Sebagai MP-ASI Sehat untuk Anak Balita."

## **B. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini diantaranya adalah:

1. Menghasilkan produk bubur instan dengan menggunakan bahan baku lokal tepung jagung, tepung ikan nila, dan tepung wortel sebagai salah satu MP-ASI sehat untuk balita
2. Mendeskripsikan kualitas bubur instan dengan menggunakan bahan

tepung jagung, tepung wortel dan tepung ikan nila, dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa

### **C. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini di antaranya adalah:

1. Menghasilkan produk baru bubur instan dengan memanfaatkan tepung jagung, tepung ikan nila, dan tepung wortel
2. Menghasilkan produk makanan sehat yang dapat mencegah terjadinya gizi kurang dan gizi berlebih pada anak balita yang dalam masa pertumbuhan
3. Mempermudah masyarakat dalam memberikan olahan makanan yang cepat saji kepada anak balita.
4. Memanfaatkan bahan baku lokal yang ada di Indonesia dalam upaya mengurangi ketergantungan bahan pangan impor.
5. Sebagai salah satu syarat kelulusan bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.