

# MODIFIKASI MENU MPASI VARIASI ONIGIRI BERBASIS PANGAN LOKAL DAN PRINSIP PMBA UNTUK PENCEGAHAN GIZI KURANG BAGI BADUTA USIA 12-24 BULAN

Oleh:  
Hana Wahyuni

## ABSTRAK

**Latar Belakang,** Gizi kurang merupakan suatu kondisi berat badan menurut panjang badan atau tinggi badan tidak sesuai. Salah satu penyebabnya adalah ketidaktepatan dalam pemberian makan sesuai dengan prinsip yang tepat. Menurut (Rahmawati, *dkk.*, 2021) sebanyak 78% peserta tidak mengetahui tentang MPASI dan cara pemberiannya yang tepat. **Tujuan Penelitian,** Untuk menganalisis nilai gizi dan organoleptik modifikasi menu MPASI variasi onigiri berbasis pangan lokal dan prinsip PMBA untuk pencegahan gizi kurang bagi baduta usia 12-24 bulan. **Metode Penelitian,** Jenis penelitian *True-experimental* menggunakan kelompok kontrol dan tiga formulasi (nasi putih : tiwul, nasi putih : ampok, tiwul : ampok). Analisis data menggunakan uji *Kruskal Wallis* dan uji *Mann Whitney*. Analisis zat gizi menggunakan TKPI 2017 dan *Nutrisurvey*. **Hasil Penelitian,** Hasil penelitian menunjukkan yang paling disukai oleh panelis adalah formulasi dua (YZ2) dengan rata-rata skor nilai sebesar 3,2 kategori agak suka. Hasil dari uji *Kruskal Wallis* indikator warna, rasa, tekstur, dan aroma menunjukkan adanya perbedaan, sehingga dilakukan uji lanjutan yaitu uji *Mann Whitney*. Kandungan gizi pada kelompok kontrol dan perlakuan, dari segi kandungan protein, lemak, karbohidrat, PER, dan kepadatan energi, masuk kedalam rentang kebutuhan yang dibutuhkan untuk pencegahan gizi kurang bagi baduta usia 12-24 bulan. Sedangkan energi, sedikit lebih besar daripada kebutuhan. **Kesimpulan,** Formula yang paling disukai adalah YZ2 (nasi : ampok). Kandungan gizi kecuali energi pada semua formulasi masuk dalam rentang kebutuhan. Sebagian besar kontrol terhadap perlakuan ada perbedaan yang nyata/signifikan, sedangkan antar perlakuan sebagian besar tidak ada perbedaan. **Saran,** Menggunakan dua jenis sumber protein hewani untuk memperkaya asam amino esensial.

*Kata Kunci: Gizi Kurang, MPASI, Pangan Lokal*

# **MODIFICATION OF COMPLEMENTARY FOOD MENU ONIGIRI VARIATIONS BASED ON LOCAL FOOD AND PMBA PRINCIPLES TO PREVENTION OF UNDERNUTRITION FOR BADUTA AGED 12-24 MONTHS**

By:  
Hana Wahyuni

## **ABSTRACT**

**Background,** Undernutrition is a condition of weight according to body length or height is not appropriate. One of the causes is inaccuracy in feeding according to the exact principle. According to (Rahmawati *et al.*, 2021) as many as 78% of participants did not know about MPASI and how to give it properly. **Research Objectives,** To analyze the nutritional and organoleptic value of MPASI menu modification onigiri variations based on local food and PMBA principles for the prevention of undernutrition for baduta aged 12-24 months. **Result methods,** *True-experimental* research type using control group and three formulations (white rice : tiwul, white rice: ampok, tiwul : ampok). Data analysis using Kruskal Wallis test and Mann Whitney test. Nutritional analysis using TKPI 2017 and Nutrisurvey. **Result,** The results showed that the most preferred by the panelists was formulation two (YZ2) with an average score of 3,2 categories rather like. The results of the Kruskal Wallis test indicators of color, taste, texture, and aroma showed a difference, so a follow-up test was carried out, namely the Mann Whitney test. The nutritional content of the control and treatment group, in terms of protein, fat, carbohydrate, PER, and energy density, falls into the range of needs needed For the prevention of malnutrition for baduta aged 12-24 months. As for energy, it is slightly greater than the needs. **In conclusion,** the most preferred formula is YZ2 (rice: ampok). The nutritional content except energy in all formulations falls within the range of needs. Most controls on treatments had significant differences, while between treatments there were mostly no differences. **Suggestion,** Using two types of animal protein sources to enrich essential amino acids.

*Keywords: Undernutrition, Complementary Food, Local Food*