

ABSTRAK

Bayi dan anak berumur dibawah dua tahun (baduta) merupakan kelompok umur yang paling rentan sakit dan meninggal karena malnutrisi, penyakit, dan lain-lain. Ketika terjadi hal tersebut dilakukan upaya dengan diberikan makanan tambahan yang bersifat cepat dan mudah dalam persiapan seperti bubur instan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui formulasi bubur instan berbahan komposit tepung kacang merah dan pati talas dapat dijadikan sebagai makanan tambahan bagi baduta pada kondisi darurat.

Penelitian ini menggunakan *Experimental design* Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan formulasi A (20 g kacang merah: 10 g patitalas), formulasi B (23 g kacang merah: 8 g pati talas), dan formulasi C (24 g kacang merah: 6 g pati talas). Penelitian dilakukan dengan uji statistic *One Way ANOVA* pada kadar proksimat nilai signifikan *p-value* 0,05 dan uji organoleptik memiliki nilai signifikan *p-value* < 0, 05 pada parameter warna, aroma, tekstur, dan rasa yang berarti tiap formulasi terdapat perbedaan.

Hasil dari formulasi terbaik adalah pada formulasi A dengan perbandingan kacang merah dan pati talas 20:10 dengan hasil nilai kadar air 6, 47 g, abu 5, 10 g, protein 13, 08 g, lemak 10, 96 g, karbohidrat 54, 56 g, kalori 369, 26 kkal, densitas kamba 1, 48 g/ml, dan seduhan 0, 34 g/ml.

Kesimpulan dari penelitian ini bahwa formulasi bubur bayi instan sudah sesuai dengan SNI 01-7111.1-2005 untuk kandungan gizinya dan mutu fisik lebih baik dari bubur bayi instan komersil. Saran dari penelitian ini perlu dilakukan pencampuran dengan menggunakan alat pengayakan 80-100 *mesh*, perlu dilakukan pengujian mutu fisik yang lebih lengkap seperti viskositas dan daya serap air dan mutu kimia seperti daya cerna pati.

Kata kunci: Bubur instan, Proksimat, Organoleptik, Mutu Fisik, Kacang Merah, Talas.