

## INTISARI

Setelah bayi berumur enam bulan, ketergantungan bayi terhadap ASI saja tidak dapat memenuhi kebutuhan gizi bayi, sehingga harus diberikan MP-ASI. Pemberian MP-ASI yang tepat merupakan tonggak penting upaya meningkatkan kelangsungan hidup dan meningkatkan pertumbuhan dan perkembangan bayi serta mencegah terjadinya *stunting*. Terdapat banyak jenis metode pengolahan MP-ASI, setiap metode pengolahan memiliki suhu, waktu, dan cara kerja yang berbeda yang pada akhirnya akan mempengaruhi kadar poksimat atau nilai gizi MP-ASI tersebut.

Meta-analisis merupakan sebuah metode yang dapat merangkum berbagai hasil penelitian dengan topik sejenis secara kuantitatif untuk mendapat suatu kesimpulan yang menjawab pertanyaan penelitian. Penelitian ini bertujuan untuk 1) mengetahui dan menganalisis secara umum pengaruh pengolahan MP-ASI yang dilakukan secara rumahan dengan MP-ASI yang diproduksi di industri pangan terhadap nilai gizi MP-ASI, 2) mengetahui pengaruh metode pengolahan terhadap nilai gizi MP-ASI ditinjau dari subkelompok metode pengolahan, dan 3) mengetahui pengaruh metode pengolahan terhadap nilai gizi MP-ASI ditinjau dari subkelompok nilai gizi.

Hasil meta-analisis menunjukkan bahwa secara umum, tidak ada perbedaan yang signifikan antara pengolahan MP-ASI secara rumahan maupun dengan MPASI instan/pabrikan. Metode pengolahan yang signifikan berpengaruh terhadap nilai gizi MP-ASI adalah metode germinasi dan *freeze drying*. Hasil analisis subkelompok nilai gizi menunjukkan bahwa pengolahan yang signifikan berbeda hanya pada nilai karbohidrat.

**Kata kunci: MP-ASI, meta-analisis, metode pengolahan, nilai gizi**

## ABSTRACT

Around the age of 6 months, it becomes increasingly difficult for breastfed infants to meet their nutrient needs from human milk alone, so complementary foods must be given. Proper provision of complementary foods is an important milestone in efforts to improve survival and increase growth and development of infants and prevent stunting. There are many types of complementary foods processing methods, each processing method has a different temperature, time, and way of working which will ultimately affect the proximate level or nutritional value of the complementary foods.

Meta-analysis is a method that can quantitatively summarize various research results on similar topics to obtain a conclusion that answers the research question. This study aims 1) to determine and analyze in general the effect of processing complementary foods at home with complementary foods produced in the food industry on the nutritional value of complementary foods, 2) to determine the effect of processing methods on the nutritional value of complementary foods in terms of the processing method subgroup 3) to determine the effect of processing methods on the nutritional value of complementary foods in terms of nutritional value subgroups.

The results of the meta-analysis show that in general, there is no significant difference between processing MP-ASI at home or with instant/manufactured complementary foods. Processing methods that significantly affect the nutritional value complementary foods are germination and freeze drying methods. The results of the nutritional value subgroup analysis showed that the only significant difference was the carbohydrate value.

**Keywords:** complementary foods, meta-analysis, processing method, nutrients.