

## ABSTRAK

**Luthfi I. Sodeng. Kajian Proses Penetapan Kadar Air Dan Kadar Protein Pada Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) Campuran Rasa Apel, Jeruk, Dan Pisang, dibawah Bimbingan Marleni Limonu, SP., M. Si dan Muh. Tahir, S. TP., M. Si**

Kajian ini bertujuan untuk mengetahui kadar air dan protein pada MP-ASI campuran rasa apel, jeruk dan pisang. Metode yang digunakan dalam kajian ini adalah metode observasi partisipatif, sedangkan teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara langsung kepala seksi dan karyawan pengujian bahan pangan berbahaya dan mikrobiologi Balai POM di Gorontalo dan eksperimen/pengujian kadar air dan kadar protein di laboratorium bahan pangan berbahaya dan mikrobiologi. Hasil yang diperoleh dari kajian ini menunjukkan bahwa kadar air bahan basah 1,94 % dan kadar air bahan kering 1,98 % dan kadar protein 15,59%. Proses dalam melakukan pengujian kadar air pada MP-ASI campuran rasa apel, jeruk dan pisang meliputi : proses penimbangan dan proses pengeringan sedangkan kadar protein pada MP-ASI campuran rasa apel, jeruk dan pisang meliputi : tahap dekstruksi, tahap destilasi dan tahap titrasi.

**Kata Kunci :** *Kadar Air, Kadar Protein, MP-ASI Campuran Rasa Apel, Jeruk dan Pisang.*