

# **KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN GIZI BAKSO DARI IKAN EKOR KUNING DENGAN *FILLER* TEPUNG GANYONG**

**Nayaka Maheswari Putri**

## **Abstrak**

Kekurangan energi kronik (KEK) masih menjadi tantangan gizi remaja putri dengan prevalensi tinggi mencapai 36,3%. Remaja putri ini penting untuk diperhatikan karena kelak akan menjadi calon ibu, dan ibu hamil dengan KEK berisiko lebih tinggi melahirkan bayi BBLR. Salah satu alternatif untuk mengatasi KEK adalah dengan mengonsumsi makanan berbasis ikan yang tinggi protein. Penelitian ini bertujuan untuk memformulasikan, menganalisis nilai gizi, dan daya terima bakso dari ikan ekor kuning dengan *filler* tepung ganyong. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap, terdapat 3 formulasi ikan ekor kuning (F1: 100gr, F2: 150gr, and F3: 200gr) dengan 2 kali ulangan. Uji Anova dan Uji Duncan menunjukkan penambahan ikan ekor kuning berpengaruh signifikan terhadap kandungan protein dan karbohidrat bakso ( $p < 0,05$ ), namun tidak menunjukkan pengaruh yang signifikan terhadap kadar air, kadar abu, dan lemak. Analisis uji organoleptik melalui uji Kruskal Wallis dan Uji Mann-Whitney menunjukkan penambahan ikan ekor kuning berpengaruh signifikan terhadap parameter warna, rasa, dan tekstur ( $p < 0,05$ ), namun tidak memiliki pengaruh yang signifikan terhadap aroma. Formula bakso ikan terpilih adalah F3 dengan nilai produktivitas 0,83. Takaran saji bakso ikan sebesar 90 gram mengandung energi sebesar 76,27 kkal, lemak 1,21 gram, protein 9,89 gram, dan karbohidrat 7,18 gram.

**Kata Kunci :** Bakso Ikan, Ikan Ekor Kuning, KEK, Protein, Tepung Ganyong

# **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AND NUTRITIONAL CONTENT OF FISH BALLS MADE FROM YELLOWTAIL FISH WITH GANYONG FLOUR FILLER**

**Nayaka Maheswari Putri**

## **Abstract**

Chronic energy deficiency (CED) is a significant nutritional challenge among adolescent girls, with a prevalence rate reaching 36.3%, potentially impacting their future maternal health by increasing the risk of delivering low birth weight babies. One effective strategy to address CED is consuming high-protein fish-based foods. This study aimed to develop and assess fish balls made from yellowtail fish with ganyong flour as a filler. Using a Completely Randomized Design, three formulations of yellowtail fish (F1: 100g, F2: 150g, F3: 200g) were tested with 2 replications each. ANOVA and Duncan's test highlighted that increasing yellowtail fish content significantly influenced protein and carbohydrate levels in the fish balls ( $p < 0.05$ ), with no notable impact on moisture, ash, or fat content. Organoleptic evaluations via Kruskal-Wallis and Mann-Whitney tests demonstrated significant improvements in color, taste, and texture ( $p < 0.05$ ), while aroma remained unaffected. The preferred formulation, F3, achieved a productivity score of 0.83. A 90-gram serving of these fish balls provided 76.27 kcal energy, 1.21g fat, 9.89g protein, and 7.18g carbohydrates, highlighting their potential as a nutritious solution to combat CED among adolescent girls.

**Keywords :** Chronic Energy Deficiency (CED), Fish Balls, Ganyong Flour, Protein, Yellowtail Fish.