

PENGARUH SUBSTITUSI IKAN PATIN DENGAN TEPUNG IKAN TERI TERHADAP KADAR PROKSIMAT, KALSIMUM, DAN SIFAT ORGANOLEPTIK NUGGET UNTUK PENCEGAHAN STUNTING USIA 36-59 BULAN

Siti Hajar Agus Putri

Abstrak

Prevalensi balita stunting di Indonesia memang sudah menurun namun program penurunan harus terus berlanjut. Masalah stunting ini penting untuk diselesaikan karena berpengaruh terhadap kualitas Sumber daya Manusia (SDM). Salah satu penyebab dari terjadinya stunting adalah kurangnya asupan zat gizi makro (karbohidrat, protein, lemak) dan mikro (kalsium). Tujuan dari penelitian ini adalah memanfaatkan tepung ikan teri sebagai bahan pangan tinggi kalsium pada pembuatan nugget ikan patin serta mengetahui pengaruh penambahan tepung ikan teri terhadap kadar proksimat, kalsium, dan sifat organoleptik nugget. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga perlakuan serta dua kali pengulangan. Proporsi ikan patin dengan tepung ikan teri yaitu F1 (75:25), F2 (50:50), dan F3 (25:75). Analisis sifat kimia menggunakan Uji ANOVA dan Uji Duncan menunjukkan perubahan signifikan terhadap kadar abu, kadar air, dan kadar kalsium, namun tidak berpengaruh secara signifikan pada protein, karbohidrat, dan lemak. Analisis data uji organoleptic menggunakan Uji Kruskal Wallis dan Uji Mann Whitney menunjukkan perubahan signifikan terhadap tingkat kesukaan warna, aroma, tekstur, dan rasa. Nugget formulasi F2 menjadi nugget dengan formulasi terbaik dengan kandungan gizi dalam satu sajian (100 g); energi 150 kkal, protein 18 g, lemak 3 g, karbohidrat 13 g, dan kalsium 215 mg/100 g.

Kata Kunci : Ikan patin, Kalsium, Nugget, Stunting, Tepung ikan teri

EFFECT SUBSTITUTION OF PATIN FISH WITH ANCHOVY FLOUR ON CONTENT OF PROXIMATE, CALCIUM, AND ORGANOLEPTIC NUGGETS FOR PREVENTION OF STUNTING AGE 36-59 MONTHS

Siti Hajar Agus Putri

Abstract

The prevalence of stunting in Indonesia has decreased but the reduction program must continue. The stunting problem is important to solve because it affects the quality of human resources. One of the causes of stunting is a lack of macro (carbohydrate, protein, and lipid) and micronutrient (calcium) intake. The purpose of this study was to utilize anchovy flour as a high calcium food ingredient in the manufacture of nuggets and to determine the effect of the addition of anchovy flour on proximate levels, calcium, and organoleptic properties of nuggets. This research used Complete Randomized Design (CRD) method with three different treatments and two repetitions. The proportions of patin fish with anchovy are F1 (75:25), F2 (50:50), and F3 (25:75). Analysis of chemical properties using ANOVA test and Duncan test showed significant changes on ash content, moisture content, and calcium content, but no significant effect on protein content, carbohydrate content, and fat content. Organoleptic test data analysis using Kruskal Wallis test and Mann Whitney test showed significant changes in the level of liking for color, texture, aroma, and taste of nugget. Nugget formulation F2 became the best formulated with a nutritional composition in one serving (100 g); energy 150 kcal, protein 18 g, fat 3 g, carbohydrate 13 g, and calcium 215 mg/100 g.

Keyword: Anchovy flour, Calcium, Nugget, Patin fish, Stunting