

PENGARUH KOMPOSISI TEPUNG KACANG HIJAU DAN IKAN GABUS TERHADAP KADAR PROKSIMAT, KALSIUM DAN SIFAT ORGANOLEPTIK NUGGET UNTUK PENCEGAHAN STUNTING PADA BALITA

Zahra Nurpatima

Abstrak

Prevalensi stunting yang masih tinggi di Indonesia disebabkan oleh ketidakseimbangan asupan makanan yang berkaitan dengan kandungan zat gizi. Upaya pencegahan stunting dapat dilakukan melalui modifikasi pangan. Mengonsumsi makanan yang mengandung zat gizi makro terutama protein dan kalsium memiliki manfaat untuk mencegah terjadinya stunting. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh komposisi tepung kacang hijau dan ikan gabus terhadap kadar proksimat, kalsium, dan sifat organoleptik nugget untuk pencegahan stunting pada balita. Desain penelitian berupa Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 taraf perlakuan dan 2 pengulangan. Variasi perbandingan tepung kacang hijau dan ikan gabus, yaitu F1 (0gr:100gr), F2 (25gr:75gr), dan F3 (50gr:50gr). Hasil analisis menunjukkan tidak terdapat perbedaan nyata antara tepung kacang hijau dan ikan gabus terhadap kadar proksimat ($\alpha > 0,05$). Namun, tepung kacang hijau dan ikan gabus berbeda nyata terhadap kadar kalsium ($\alpha < 0,05$) dan sifat organoleptik ($\alpha < 0,05$). Nugget F1 ditetapkan sebagai formulasi terbaik. Kesimpulannya, tepung kacang hijau dan ikan gabus tidak berpengaruh nyata pada kadar proksimat, serta berpengaruh nyata terhadap kadar kalsium dan sifat organoleptik nugget.

Kata Kunci: Ikan Gabus, Kalsium, Nugget, Stunting, Kacang Hijau

EFFECT OF MUNG BEAN FLOUR AND SNAKEFISH COMPOSITION ON PROXIMATE, CALCIUM, AND ORGANOLEPTIC NUGGETS FOR PREVENTION OF STUNTING IN TODDLERS

Zahra Nurpatima

Abstract

The high prevalence of stunting in Indonesia is attributed to an imbalance in food intake, particularly regarding nutrient content. One of the efforts to prevent stunting can be achieved through food modification. Consuming foods rich in macronutrients, especially protein and calcium, has been shown to be beneficial in preventing stunting. This study aimed to analyze the effects of mung bean flour and snakehead fish composition on proximate, calcium, and organoleptic nuggets for prevention of stunting in toddlers. The research used a Completely Randomized Design (CRD) with three treatment levels and two repetitions. The treatment variations consisted of different ratios of mung bean flour to snakefish are F1 (0gr:100gr), F2 (25gr:75gr), and F3 (50gr:50gr). The analysis results showed no significant difference in proximate content among the different formulations ($\alpha > 0,05$). However, significant differences were found in calcium and organoleptic properties ($\alpha < 0,05$). Nugget formulation F1 became the best formulated. In conclusion, the combination of mung bean flour and snakefish not significantly affect the proximate composition but had a significant impact on both calcium and organoleptic characteristics of the nugget.

Keywords: Snakefish, Calcium, Nuggets, Stunting, Green Bean Flour