

**ANALISIS DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN PROTEIN
SUS RAGOUT D'KELORIN SEBAGAI MAKANAN SELINGAN
(SNACK) UNTUK MENCEGAH RISIKO KEKURANGAN
ENERGI KRONIS (KEK) PADA IBU HAMIL**

Oleh :

Aurelia Shagita Melanie

ABSTRAK

Latar belakang Kekurangan Energi Kronis (KEK) dapat disebabkan asupan energi dan protein yang tidak tercukupi. Kekurangan energi dan protein merupakan masalah yang terjadi pada semua kelompok umur, terutama kelompok ibu hamil. Sumber protein dapat diperoleh dari makanan hewani maupun nabati, diantaranya adalah daun kelor dan ikan patin. **Tujuan** penelitian ini untuk mengidentifikasi daya terima dan menganalisis kandungan protein Sus Ragout D'Kelorin yang disubstitusi dengan tepung daun kelor dan tepung ikan patin untuk mencegah risiko kejadian KEK pada ibu hamil. **Metode** penelitian menggunakan jenis penelitian *True Eksperimental*. Terdapat tiga formulasi dengan perbandingan daging ayam, tepung daun kelor dan ikan patin yang berbeda. Dilakukan uji objektif dengan menggunakan metode *Kjeldahl* untuk mengetahui kadar protein dan uji subjektif dilakukan dengan Uji Organoleptik untuk mengetahui daya terima produk. Teknis analisis statistik dengan menggunakan *Kruskal Wallis* dan *Mann Whitney*. **Hasil** penelitian uji organoleptik menunjukkan hasil yang paling disukai adalah formulasi 1 dengan kode SR55 dengan rata-rata skor penilaian dari indikator warna, rasa, aroma dan tekstur sebesar 3,65 yang berarti normal-suka. Rata-rata kadar protein terbaik pada formulasi 2 dengan kode SR21 yaitu sebesar 15,66% dalam 100 gram produk. Kebutuhan protein *snack* ibu hamil usia 19-49 tahun pada trimester 1 sebesar 12,2 gram, trimester 2 sebesar 14 gram, dan trimester 3 sebesar 18 gram per hari. Sehingga ibu hamil cukup mengkonsumsi satu porsi (115 gram). **Kesimpulan** penelitian ini dari hasil Uji Organoleptik formula yang paling disukai pada kode SR55 dengan skor penilaian 3,65, sedangkan hasil Uji Protein yang terbaik pada formula dengan kode SR21 yaitu sebesar 15,66%.

Kata kunci : Kekurangan Energi Kronis (KEK), protein, tepung daun kelor, tepung ikan patin, Sus Ragout.

ANALYSIS OF THE ACCEPTABILITY AND PROTEIN CONTENT OF SUS RAGOUT D'KELORIN AS A SNACK TO PREVENT THE RISK OF CHRONIC ENERGY DEFICIENCY IN PREGNANT WOWAN

by :

Aurelia Shagita Melanie

ABSTRACT

The background of Chronic Energy Deficiency (CED) can be caused by insufficient intake of energy and protein. Lack of energy and protein is a problem that occurs in all age groups, especially the group of pregnant women. Protein sources can be obtained from animal and vegetable foods, including moringa leaves and catfish. **The purpose** of this study is to identify the acceptability and analyze the protein content of Sus Ragout D'Kelorin substituted with moringa leaf flour and catfish flour to prevent the risk of CED occurrence in pregnant women. **The method** uses the True Experimental research type. There are three formulations with different comparisons of chicken meat, moringa leaf flour and catfish flour. Conducted objective tests using the Kjeldahl method to know the protein content and subjective tests conducted with Organoleptic Test to know the power of a product. Technical statistical analysis using Kruskal Wallis and Mann Whitney. **The results** of organoleptic test showed the most preferred result was formulation 1 with code SR55 with an average rating score of 3.65 shades, flavors, aromas and textures which means normal-like. The average level of the best protein in formulation 2 with the code SR21 is 15.66% in 100 grams of products. Protein *snack* needs pregnant women aged 19-49 years in trimester 1 of 12.2 grams, trimester 2 of 14 grams, and trimester 3 of 18 grams daily. So pregnant women consume only one serving (115 grams). **The conclusion** of this study is from the results of organoleptic test of the most preferred formula in SR55 code with a rating score of 3.65, while the best protein test results in formulas with SR21 code is 15.66%.

Keywords: Chronic Energy Deficiency (CED), protein, moringa leaf flour, catfish flour, Sus Ragout.