

**UJI DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN PROTEIN  
FORMULASI PERKEDEL  
TEPUNG IKAN PATIN DAN TEPUNG DAUN KELOR  
UNTUK WANITA USIA SUBUR DAN IBU HAMIL  
SEBAGAI PENCEGAH RISIKO KURANG ENERGI KRONIS**

Oleh :

Khoiru Niswatin

**ABSTRAK**

**Latar Belakang** salah satu permasalahan gizi yang terjadi pada wanita usia subur dan ibu hamil adalah Kurang Energi Kronis (KEK), yang disebabkan oleh asupan energi dan protein yang kurang mencukupi. Oleh karena itu diperlukan inovasi dalam pembuatan makanan yang memiliki kandungan protein yang tinggi. Tepung ikan patin dan tepung daun kelor digunakan sebagai bahan penambah karena memiliki kadar protein yang tinggi. **Tujuan** penelitian ini adalah untuk mengetahui daya terima dan kandungan protein formulasi perkedel tepung ikan patin dan tepung daun kelor. **Metode** Penelitian ini menggunakan rancangan penelitian eksperimental untuk mengetahui pengaruh yang muncul akibat adanya eksperimen atau perlakuan yang diberikan. Terdapat tiga formulasi perkedel dengan penambahan tepung ikan patin dan tepung daun kelor (50:15, 35:30, dan 40:25). Untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap rasa, warna, aroma dan tekstur, dilakukan uji organoleptik dengan 25 panelis agak terlatih. Data hasil uji organoleptik kemudian dianalisis menggunakan uji statistika *Kruskal Wallis*, apabila terdapat perbedaan yang signifikan akan dilanjutkan dengan uji statistika *Mann Whitney*. Selanjutnya untuk mengetahui kandungan protein, dilakukan uji kadar protein. **Hasil** uji organoleptik menunjukkan bahwa dari segi warna, rasa, aroma dan tekstur dari ketiga formulasi perkedel, yang paling disukai panelis adalah perkedel formulasi 1 (50:15). Hasil uji kadar protein menunjukkan bahwa nilai rata-rata kadar protein tertinggi terdapat pada formulasi 1 (50:15) yakni 11,57% protein.

**Kata Kunci : Ibu hamil, KEK, Perkedel, Protein, Tepung daun kelor, Tepung ikan patin, Wanita usia subur**

**ACCEPTABILITY TEST AND PROTEIN TEST  
POTATO FRITTERS FORMULATION  
PATIN FISH FLOUR AND MORINGA LEAF FLOUR  
FOR WOMEN OF CHILDBEARING AGE AND PREGNANT WOMEN  
PREVENTION OF THE RISK OF CHRONIC ENERGY DEFICIENCY**

By:

Khoiru Niswatin

**ABSTARCT**

**Background** one of the nutritional problems that occur in women of childbearing age and pregnant women is chronic energy deficiency (CED), which is caused by insufficient energy and protein intake. Therefore, innovation is needed in the manufacture of foods that have a high protein content. Patin fish flour and Moringa leaf meal are used as additives because they have high levels of protein. **The purpose** of this research was to determine the acceptability and protein content of the formulation of fish meal and Moringa leaf flour. **The Method** this research uses an experimental research design to determine the effects that arise due to the experiment or treatment given. There are three formulations of potato fritters with the addition of patin fish flour and Moringa leaf flour (50:15, 35: 30, and 40: 25). To determine the level of preference for taste, color, aroma and texture, an organoleptic test was carried out with 25 moderately trained panelists. The data from the organoleptic test results were then analyzed using the Kruskal Wallis statistical test. If there is a significant difference, it will be followed by the Mann Whitney statistical test. Furthermore, to determine the protein content, a protein content test was carried out. **The results** of the organoleptic test, it showed that in terms of color, taste, smell and texture of the three cake formulations, the most favored by panelists was formulation 1 (50:15). The results of the protein content test showed that the highest average protein content was found in formulation 1 (50:15), 11.57% protein.

**Key Word: Pregnant women, CED, Potato fritters, Protein, Moringa leaf flour, Patin fish flour, Women of childbearing age**