

UJI DAYA TERIMA DAN KADAR PROTEIN NUGGET
“TEPUNG IKAN PATIN DAN TEPUNG DAUN KELOR”
ALTERNATIF KUDAPAN UNTUK REMAJA KEK

Oleh:

Puji Lestari Kusuma Astuti

Latar Belakang: Kurang Energi Kronik (*KEK*) merupakan salah satu masalah gizi akibat kurangnya asupan energi dan protein disebabkan asupan energi lebih rendah daripada energi yang dibutuhkan. *KEK* pada remaja putri mencapai prevalensi 32% menurut riskesdas tahun. 2018. Ikan patin mengandung 16,8% protein dan tepung daun kelor mengandung protein tinggi dalam 100 gr daun kelor mengandung 27,1 gr protein. Oleh karena itu 2 bahan tersebut dapat bermanfaat sebagai bahan tambahan pada makanan salah satunya nugget. **Tujuan:** Penelitian ini bertujuan mengetahui uji organoleptik dan uji kadar protein terhadap formulasi nugget tepung ikan patin dan tepung daun kelor. **Metode:** Penelitian ini menggunakan jenis penelitian eksperimental dimana terdapat 3 formulasi nugget dengan kadar daging ayam, tepung ikan patin, dan tepung daun kelor yang berbeda (500 : 5 : 10, 480 : 25 : 10, 490 : 10 : 15). Uji organoleptik dilakukan dengan 25 panelis sebanyak 25 orang dengan kategori agak terlatih. **Hasil:** Pada hasil penelitian ini rerata dari indikator warna, rasa, aroma, dan tekstur adalah NG01 3,49, NG02 3,72, NG03 3,65. Dan dari hasil Uji Protein yang mendapat nilai rata-rata yaitu NG01 15,36%, NG02 15,09%, dan NG03 14,39%. **Kesimpulan:** Tidak ada perbedaan yang signifikan terhadap tiap indikator warna, rasa, aroma, dan tekstur. Dari tiga formulasi, NG02 yang paling disukai dengan nilai 3,72. Untuk kandungan protein tertinggi terdapat pada formulasi NG01 yaitu 15,36%

Kata Kunci : KEK, Tepung Ikan Patin, Tepung Daun Kelor, Nugget, Remaja Putri

ACCEPTANCE TEST AND NUGGET PROTEIN LEVELS
"PANGASIOUS FLOUR AND MORINGA LEAVE FLOUR"
SNACK ALTERNATIVES FOR CED ADOLESCENTS

By:

Puji Lestari Kusuma Astuti

Background: Chronic Energy Deficiency (CED) is a nutritional problem due to a lack of energy and protein intake due to lower energy intake than the energy required. KEK in adolescent girls reached a prevalence of 32% according to riskesdas in 2018. Pangasius contains 16.8% protein and Moringa leaf meal contains protein in 100 grams of Moringa leaf flour containing 27.1 grams of protein. Therefore, these 2 ingredients can be useful as additives to food, one of which is nuggets. **Purpose:** This study aims to determine the organoleptic test and test the protein content of the nugget formulation of pangasius flour and moringa leaf flour. **Method:** This study used an experimental research type where there were 3 formulations of nuggets with different levels of chicken meat, pangasius flour, and moringa leaf flour (500: 5: 10, 480: 25: 10, 490: 10: 15). Organoleptic tests were carried out on 25 panelists with the least trained category. **Result:** In the results of this study, the average of the indicators of color, taste, flavor, and texture was NG01 3,49, NG02 3,72, and NG03 3,65. And from the result of the protein taste which got an average value of NG01 15,36%, NG02 15,09%, and NG03 14,39%. **Conclusion:** There is no significant difference for each indicator of color, taste, flavor, and texture. Of the three formulas, NG02 is the most preferred with a value of 3,72. For the highest protein content there is on the formula NG01 which is 15,36%.

Keywords: CED, Pangasius Flour, Moringa Leaf Flour, Nugget, Young Women