

**ANALISIS DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN PROTEIN
RISOLES D'KELORIN SEBAGAI ALTERNATIF SNACK
UNTUK MENCEGAH RISIKO KURANG ENERGI KRONIS
PADA WANITA USIA SUBUR (WUS)**

Oleh :

Shafira Nuriyatul Ludfi

ABSTRAK

Latar Belakang Masalah gizi kurang pada wanita dapat mempengaruhi status gizi pada siklus kehidupan yang akan datang. Kejadian Kurang Energi Kronis (KEK) pada Wanita Usia Subur (WUS) dapat dicegah salah satunya dengan asupan protein yang mencukupi. Salah satu tanaman yang memiliki kadar protein cukup tinggi adalah daun kelor yang memiliki kadar protein 6,70 gr dalam 100 gr daun kelor. Ikan patin juga memiliki kandungan protein yang tinggi, yaitu 17 gr per 100 gr ikan patin. Kedua bahan ini dikembangkan dan diolah menjadi tepung yang digunakan sebagai substitusi dalam pembuatan Risoles D'Kelorin. **Tujuan** penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima dan kandungan protein pada Risoles D'Kelorin dengan substitusi tepung daun kelor dan tepung ikan patin. **Metode** penelitian eksperimental. Terdapat 3 perlakuan pada Risoles D'Kelorin dengan perbedaan kadar antara tepung terigu, tepung daun kelor, dan tepung ikan patin (45 : 5 : 10, 40 : 10 : 10, 45 : 10 : 5). Uji organoleptik dilakukan dengan panelis sebanyak 25 orang dengan kategori agak terlatih. Uji kadar protein Risoles D'Kelorin menggunakan metode *Kjeldahl*. **Hasil** penelitian uji organoleptik menunjukkan bahwa yang paling disukai yaitu formulasi SO11 dengan rerata nilai 3,47 termasuk kategori suka. **Kesimpulan** penelitian ini, dari indikator tekstur, warna, aroma, dan rasa yang paling disukai adalah formula SO11 (45 : 5 : 10) dan dari hasil uji protein yang mendapat nilai rata rata tertinggi yaitu SO11 (45 : 5 : 10) yaitu 5,15% protein dalam 100 gr Risoles D'Kelorin.

Kata Kunci : KEK pada WUS, Risoles, Tepung Daun Kelor, Tepung Ikan Patin

**ANALYSIS OF RECEIVABILITY AND RISOLES D'KELORIN
PROTEIN CONTENT AS A ALTERNATIVE SNACK TO
PREVENT THE RISK OF CHRONIC ENERGY DEFICIENCY
IN FERTILE AGE WOMEN**

By :

Shafira Nuriyatul Ludfi

ABSTRACT

Background of the problem of malnutrition in women can affect nutritional status in the next life cycle. Chronic Energy Incidence (CED) in fertile age women can avoid with adequate protein intake. One of the plants that has a fairly high protein content is Moringa leaves which have a protein content of 6.70 grams in 100 grams of Moringa leaves. Catfish also has a high protein content, which is 17 grams per 100 grams of catfish. These two ingredients are developed and processed into flour which is used as a substitute in the manufacture of Risoles D'Kelorin.

The purpose of this study was to determine the acceptability and protein content of Risoles D'Kelorin with the substitution of Moringa leaf flour and catfish flour.

The method in this research is experimental. There are 3 treatments on Risoles D'Kelorin with different levels between wheat flour, Moringa leaf flour, and catfish flour (45: 5: 10, 40: 10: 10, 45: 10: 5). The organoleptic test was carried out with a panel of 25 people in the moderately trained category. Risoles D'Kelorin protein content test using the Kjeldahl method.

The results of the organoleptic test showed that the most preferred was the SO11 formulation with an average value of 3.47 including the like category.

The conclusion of this study, from the indicators of texture, color, aroma, and taste that the most preferred was the formula SO11 (45: 5:10) and from the results of the protein test the highest average value was SO11 (45: 5:10), namely 5, 15% protein in 100 gr Risoles D'Kelorin

Keyword : KEK at WUS, Catfish Flour, Risoles, Moringa Leaf Flour