

# UJI DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN PROTEIN KROKET LALE (IKAN LAYANG DAN LELE) SEBAGAI ALTERNATIF KUDAPAN BALITA *STUNTING*

Oleh: Rahayu Ningsih

## ABSTRAK

*Stunting* merupakan salah satu masalah gizi yang serius yang harus ditangani. Kasus *stunting* di Indonesia masih relatif tinggi. Untuk mencegah *stunting* salah satunya memperbaiki asupan makan balita dengan makanan fungsional tinggi protein. Upaya memanfaatkan ikan layang dan ikan lele sebagai penambahan formulasi kroket dilakukan. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi uji daya terima dan kadar protein kroket ikan layang dan lele sebagai alternatif kudapan balita *stunting*. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui uji daya terima dan kandungan protein terhadap formulasi terbaik kroket ikan layang dan lele. Metode eksperimental digunakan pada penelitian ini dengan 3 formulasi. Sampel diuji secara subjektif melibatkan 25 panelis agak terlatih untuk uji organoleptik. Uji objektif dilakukan dengan metode *Kjeldahl* untuk mengetahui kadar protein. Teknik analisis yang digunakan yaitu analisis statistik dengan menggunakan *Kruskal Wallis* dengan uji lanjutan *Mann Whitney* untuk mengetahui perbedaan daya terima antar perlakuan. Hasil Uji *Kruskal Wallis* didapatkan pada indikator warna ( $p < 0,05$ ) yang artinya ada perbedaan warna. Sedangkan untuk indikator rasa, aroma, tekstur memiliki nilai ( $p > 0,05$ ) yang artinya bahwa tidak ada perbedaan. Hasil Uji *Man Whitney* didapatkan bahwa pada indikator warna S1:S2 dan S2:S3 memiliki nilai  $p < 0,05$  yang artinya ada perbedaan. Hasil penelitian menunjukkan organoleptik yang paling disukai adalah formulasi S3 dengan perbandingan ikan layang dan lele sebesar 3:1 dengan rerata skor penilaian dari indikator warna, rasa, aroma dan tekstur sebesar 3,86 yang berarti suka. Kadar protein pada kroket formulasi ikan layang dan lele lebih tinggi dari kontrol dengan nilai 11,7% dan 8,78% untuk kandungan protein kontrol.

Kata Kunci : *Stunting*, Protein, Kroket, Ikan Layang dan Lele

# **POWER RECEIVED AND PROTEIN CONTENT OF LALE CROQUETTE (FLOAT FISH AND CATFISH) AS AN ALTERNATIVE *STUNTING* STORAGE STABILITY**

By : Rahayu Ningsih

## **ABSTRACT**

*Stunting* is a serious nutritional problem that must be addressed. *Stunting* cases in Indonesia are still relatively high. To prevent *stunting*, one of them is to improve toddlers' food intake with functional foods high in protein. Efforts to utilize fly fish and catfish as an addition to the croquette formulation were carried out. The aim of this study was to identify the acceptability and protein content test of kite and catfish croquettes as an alternative to toddler *stunting* snacks. The experimental method was used in this study with 3 formulations. The sample tested subjectively involved 25 panelists somewhat trained for organoleptic testing. The objective test was carried out using the *Kjeldahl* method to determine protein content. The analysis technique used is statistical analysis using *Kruskal Wallis* with *Mann Whitney* advanced test to determine differences in acceptability between treatments. *Kruskal Wallis* test results obtained on the color indicator ( $p < 0.05$ ), which means there are differences in color. As for the indicators of taste, aroma, texture have a value ( $p > 0.05$ ) which means that there is no difference. *Man Whitney* Test results found that the color indicators S1: S2 and S2: S3 have a value of  $p < 0.05$  which means there are differences. The results showed that the most preferred organoleptic was the S3 formulation with a ratio of flying fish and catfish of 3: 1 with an average rating score of 3.86, meaning flavor and texture indicators. Protein content in the formulation of flying fish and catfish croquettes is higher than the control with a value of 11.7% and 8.78% for the control protein content.

Keyword : *Stunting*, Protein, Float Fish, Kroket, and Catfish