

## ABSTRAK

Carissa Nalani Supriono

### UJI DAYA TERIMA DAN NILAI PROTEIN MIE DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG IKAN GABUS (*CHANNA STRIATA*) SEBAGAI SUMBER PROTEIN BAGI BALITA STUNTING

1x + 56 Halaman + 11 Tabel + 8 Lampiran

Masalah gizi merupakan suatu kondisi yang terjadi akibat ketidakseimbangan antara kebutuhan dan jumlah asupan yang dikonsumsi. Stunting terjadi ketika anak tidak mendapatkan nutrisi yang cukup dalam waktu lama, sehingga pertumbuhan tinggi badannya terhambat. Anak dengan stunting tumbuh lebih pendek dibandingkan anak seusianya, yakni berada di bawah batas -2 Standar Deviasi dari standar pertumbuhan. Untuk mengatasi masalah ini, dibutuhkan sumber pangan bergizi tinggi yang mudah diolah dan diterima masyarakat, salah satu sumbernya adalah ikan gabus akan protein dan albumin.

Penelitian ini dilakukan untuk mengevaluasi kandungan gizi mie yang diberi tambahan tepung ikan gabus dan membandingkannya dengan mie yang terbuat dari tepung terigu. Metode yang digunakan adalah eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL), melibatkan satu kelompok kontrol dan dua perlakuan. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa formulasi MG2 memperoleh skor kesukaan tertinggi dengan rata-rata 3,52. Analisis statistik memperlihatkan adanya perbedaan yang signifikan pada aspek warna ( $p=0,000$ ) dan tekstur ( $p=0,001$ ), sementara aroma ( $p=0,565$ ) dan rasa ( $p=0,470$ ) tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan.

Kadar protein pada sampel diuji melalui metode Kjeldahl untuk memperoleh hasil yang akurat. Formulasi MG2 mengandung protein sebesar 25,54% atau 25,57 gram, jauh lebih tinggi dibandingkan kontrol (MG1) sebesar 9,69% atau 9,72 gram. Menunjukkan kombinasi ini memiliki manfaat menangani permasalahan gizi yang lebih baik dibandingkan dengan mie konvensional.

Kata Kunci: Masalah Gizi, Stunting, Ikan Gabus, Mie, Protein.

Daftar Bacaan: 6 buku dan 22 jurnal (2017 – 2024)

## ABSTRACT

Carissa Nalani Supriono

### *ACCEPTABILITY AND PROTEIN CONTENT OF NOODLES WITH THE ADDITION OF SNAKEHEAD FISH FLOUR (CHANNA STRIATA) AS A PROTEIN SOURCE FOR STUNTED TODDLERS*

*1x + 56 Pages + 11 Tables + 8 Appendices*

*Nutritional problems occur when there is an imbalance between the body's requirements and the amount of intake consumed. Stunting arises when children do not receive adequate nutrition over an extended period, resulting in impaired height growth. Children with stunting are shorter than their peers, with a height falling below -2 Standard Deviations of the growth standard. To address this issue, nutrient-rich food sources that are easy to process and widely accepted by the community are needed. One such source is snakehead fish, which is high in protein and albumin.*

*This study was conducted to evaluate the nutritional content of noodles fortified with snakehead fish flour and compare them with noodles made from wheat flour. The method used was an experimental approach with a Completely Randomized Design (CRD), consisting of one control and two treatments. Organoleptic test results showed that formulation MG2 obtained the highest preference score with an average of 3.52. Statistical analysis indicated significant differences in color ( $p=0.000$ ) and texture ( $p=0.001$ ), while aroma ( $p=0.565$ ) and taste ( $p=0.470$ ) did not show significant differences.*

*Protein levels in the samples were measured using the Kjeldahl method to ensure accuracy. Formulation MG2 contained 25.54% protein (25.57 g), which was considerably higher than the control (MG1) at 9.69% (9.72 g). These findings demonstrate that this combination provides better benefits in addressing nutritional problems compared to conventional noodles.*

*Keywords: Nutrition Problems, Stunting, Snakehead Fish, Noodles, Protein*

*References: 6 books and 22 journals (2017–2024)*