

ABSTRAK

Cintias Kurnia Agustin

UJI DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN ENERGI SERTA PROTEIN "BRILITA" BASRENG LELE KELOR DAN BUNGA TELANG SEBAGAI CAMILAN SEHAT DALAM UPAYA PENCEGAHAN KEKURANGAN ENERGI KRONIS (KEK) PADA REMAJA PUTRI.

xvii + 119 Halaman + 15 Tabel + 7 Gambar + 10 Lampiran

Kekurangan Energi Kronis (KEK) pada remaja putri masih menjadi salah satu masalah gizi di Indonesia yang dapat berdampak pada kesehatan dan produktivitas di masa mendatang. Salah satu upaya pencegahan KEK dapat dilakukan melalui penyediaan camilan sehat yang memiliki kandungan energi dan protein yang cukup. BRILITA (Basreng Lele Kelor dan Bunga Telang) merupakan inovasi pangan berbasis bahan pangan lokal yang memanfaatkan ikan lele sebagai sumber protein serta daun kelor dan bunga telang sebagai bahan pendukung bernilai gizi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima serta kandungan energi dan protein produk BRILITA sebagai camilan sehat dalam upaya pencegahan KEK pada remaja putri.

Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimental dengan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL). Produk BRILITA terdiri atas tiga formulasi yaitu BLT 1 (400 g lele : 0 g kelor : 0 g bunga telang), BLT 2 (380 g lele : 15 g kelor : 5 g bunga telang), dan BLT 3 (375 g lele : 10 g kelor : 15 g bunga telang). Uji daya terima dilakukan terhadap 30 panelis agak terlatih menggunakan parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur. Analisis data menggunakan Uji Kruskal Wallis. Analisis kandungan energi dan protein dilakukan pada formulasi kontrol dan formulasi terbaik hasil uji organoleptik.

Berdasarkan hasil Uji Kruskal Wallis menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan pada indikator warna ($p=0,000$), aroma ($p=0,0025$), rasa ($p=0,000$), dan tekstur ($p=0,001$) antar formulasi BRILITA ($p>0,05$). Hasil uji lanjut Mann Whitney menunjukkan bahwa pada indikator aroma dan rasa tidak terdapat perbedaan signifikan antara formulasi BLT 1 dan BLT 3, sedangkan pasangan formulasi lainnya menunjukkan perbedaan yang signifikan ($p<0,05$). Hasil uji daya terima menunjukkan bahwa formulasi BLT 2 memperoleh nilai rerata tertinggi dengan skor warna 4,17, aroma 4,13, rasa 4,43, dan tekstur 4,23. Hasil analisis kandungan gizi menunjukkan bahwa formulasi BLT 2 mengandung energi sebesar 515,65 kkal/100 gram dan protein sebesar 9,68%. Disimpulkan bahwa formulasi BLT 2 merupakan formulasi terbaik BRILITA berdasarkan tingkat penerimaan panelis yang paling tinggi serta kandungan energi dan protein yang memenuhi kriteria sebagai makanan selingan bergizi untuk mendukung pencegahan Kekurangan Energi Kronis (KEK) pada remaja putri.

Kata Kunci : BRILITA, basreng lele, daun kelor, bunga telang, energi, protein, KEK.

Daftar bacaan: 10 buku (2020–2025)

ABSTRACT

Cintias Kurnia Agustin

ACCEPTABILITY TEST AND ANALYSIS OF ENERGY AND PROTEIN CONTENT OF "BRILITA" (CATFISH, MORINGA LEAF, AND BUTTERFLY PEA FLOWER FRIED SNACK) AS A HEALTHY SNACK FOR THE PREVENTION OF CHRONIC ENERGY DEFICIENCY (CED) IN ADOLESCENT GIRLS

xvii + 119 Pages, 15 Tables, 7 Figures, and 10 Appendices.

Chronic Energy Deficiency (CED) among adolescent girls remains a nutritional problem in Indonesia that may affect health and productivity in the future. One effort to prevent CED is through the provision of healthy snacks containing adequate energy and protein. BRILITA (Catfish, Moringa Leaf, and Butterfly Pea Flower Fried Snack) is a local food-based innovation utilizing catfish as a protein source and moringa leaves and butterfly pea flowers as nutritious supporting ingredients. This study aimed to determine the acceptability as well as the energy and protein content of BRILITA as a healthy snack for the prevention of CED among adolescent girls.

This study employed an experimental design using a Completely Randomized Design (CRD). BRILITA consisted of three formulations: BLT 1 (400 g catfish : 0 g moringa leaves : 0 g butterfly pea flowers), BLT 2 (380 g catfish : 15 g moringa leaves : 5 g butterfly pea flowers), and BLT 3 (375 g catfish : 10 g moringa leaves : 15 g butterfly pea flowers). The acceptability test was conducted on 30 semi-trained panelists using color, aroma, taste, and texture parameters. Data were analyzed using the Kruskal–Wallis test. Energy and protein analyses were performed on the control formulation and the best formulation based on the organoleptic test results.

Based on the Kruskal-Wallis test results, there were significant differences in the color ($p=0.000$), aroma ($p=0.025$), taste ($p=0.000$), and texture ($p=0.001$) attributes among the BRILITA formulations ($p<0.05$). The follow-up Mann-Whitney test showed that there were no significant differences in aroma and taste between BLT 1 and BLT 3 formulations, while the other formulation pairs showed significant differences ($p<0.05$). The acceptability test results indicated that the BLT 2 formulation obtained the highest mean scores for color (4.17), aroma (4.13), taste (4.43), and texture (4.23). Nutritional analysis revealed that the BLT 2 formulation contained 515.65 kcal of energy per 100 grams and 9.68% protein. It can be concluded that BLT 2 was the best BRILITA formulation based on its highest level of panelist acceptance as well as its energy and protein content, which met the criteria for a nutritious snack to support the prevention of Chronic Energy Deficiency (CED) among adolescent girls.

Keywords: BRILITA, catfish fried snack, moringa leaves, butterfly pea flower, energy, protein, chronic energy deficiency.

References: 10 books (2020–2025).