

ABSTRAK

Septian Lusiani

DAYA TERIMA DAN KADAR PROTEIN SERTA PENAMBAHAN TERI NASI (*STOLEPHORUS TRI*) DAN KACANG POLONG PADA NUGGET AYAM SEBAGAI ALTERNATIF KUDAPAN BALITA STUNTING

Stunting pada anak usia balita terjadi akibat kondisi kekurangan gizi yang berlangsung terus-menerus dalam periode yang panjang, sehingga menghambat proses pertumbuhan dan perkembangan. Salah satu zat gizi yang mempunyai peranan penting dalam kondisi tersebut ialah protein, karena dibutuhkan untuk menunjang pembentukan serta perkembangan jaringan tubuh anak. Salah satu upaya untuk meningkatkan asupan protein pada balita ialah melalui pengembangan produk pangan bergizi tinggi seperti nugget ayam dengan penambahan bahan pangan lokal. Teri nasi (*Stolephorus tri*) dan kacang polong mempunyai kandungan protein dari sumber yang berbeda, yaitu protein hewani dan nabati. Kombinasi keduanya dapat menjadi alternatif untuk memperkaya kandungan gizi pada produk yang dihasilkan.

Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis tingkat penerimaan konsumen serta menentukan kandungan protein pada produk nugget ayam yang diformulasikan dengan penambahan teri nasi dan kacang polong. Penelitian ini menerapkan pendekatan eksperimental dengan memakai Rancangan Acak Lengkap (RAL) sebagai desain penelitian, yang melibatkan tiga perlakuan formulasi, yaitu F0, F1, dan F2. Penilaian organoleptik melibatkan 25 panelis yang telah mempunyai tingkat keterampilan tertentu, dengan aspek yang diamati mencakup warna, aroma, cita rasa, dan tekstur. Hasil pengujian kemudian diolah secara statistik memakai Kruskal-Wallis, yang apabila merepresentasikan perbedaan dilanjutkan dengan Mann-Whitney untuk mengetahui perbedaan antarperlakuan. Sementara itu, analisis kandungan protein dilakukan dengan metode Kjeldahl.

Hasil analisis merepresentasikan bahwa warna menjadi satu-satunya atribut sensori yang mengalami perbedaan nyata antarformulasi, ditandai dengan nilai $p < 0,05$. Sebaliknya, karakteristik aroma, rasa, dan tekstur tidak merepresentasikan perbedaan yang bermakna, dengan nilai $p > 0,05$. Dari aspek kandungan protein, formulasi F0 menghasilkan kadar protein paling tinggi, yaitu 12,26%, sedangkan pada formulasi F1 diperoleh kadar protein sebesar 10,56%.

Hasil penelitian mengindikasikan bahwa formulasi nugget ayam yang diperkaya dengan teri nasi dan kacang polong dapat diterima dengan baik, sekaligus berpeluang dikembangkan sebagai pilihan kudapan berprotein tinggi untuk membantu memenuhi kebutuhan gizi balita stunting.

Kata Kunci : Nugget Ayam, Teri Nasi, Kacang Polong, Daya Terima, Kadar Protein, Stunting

Daftar bacaan : 20 sumber (2016-2026)

ABSTRACT

Septian Lusiani

ACCEPTABILITY AND PROTEIN CONTENT OF CHICKEN NUGGETS WITH THE ADDITION OF ANCHOVY (*Stolephorus tri*) AND GREEN PEAS AS AN ALTERNATIVE SNACK FOR STUNTED TODDLERS

*Long-term insufficient consumption of nutrients, particularly protein, which is crucial for children's growth and development, results in stunting, a chronic nutritional issue in toddlers. Creating high-nutrient food items like chicken nuggets with regional ingredients is one way to boost kids' protein consumption. Green peas are a plant-based protein source that can enhance the product's nutritional value, whereas anchovies (*Stolephorus tri*) are an animal protein source.*

The purpose of this study was to evaluate the protein content and acceptability of chicken nuggets with green peas and anchovies added. Three formulations, F0, F1, and F2, were employed in this study's experiment using a Completely Randomized Design (CRD). Twenty-five semi-trained panelists used organoleptic tests, such as color, scent, taste, and texture, to perform the acceptance test. The Kruskal-Wallis and Mann-Whitney tests were used to examine the data, and the Kjeldahl technique was used to analyze the protein content.

Aroma, taste, and texture did not indicate any significant changes ($p > 0.05$), however the color indicator did show a significant difference ($p < 0.05$). The highest protein content was found in formulation F0 at 12.26%, while formulation F1 contained 10.56%.

According to the study's findings, chicken nuggets with green peas and anchovies have acceptable acceptance and might be a high-protein snack option for children who are stunted..

Keywords: chicken nuggets, anchovy, green peas, acceptability, protein content, stunting

References: 20 sources (2016–2026).