

**FORMULASI TEPUNG DAUN KELOR DAN TEPUNG IKAN PATIN
PADA PEMBUATAN KROKET UNTUK IBU MENYUSUI
SEBAGAI PERBAIKAN GIZI PADA BAYI 0 – 6 BULAN STUNTING**

Oleh :

Hilda Ayu Listia Parawansa

ABSTRAK

Latar Belakang : Stunting adalah kondisi dimana anak memiliki panjang atau tinggi badan yang kurang jika dibandingkan dengan umur. Nutrisi yang diperoleh sejak bayi lahir sangat berpengaruh terhadap pertumbuhannya termasuk resiko terjadinya stunting. Tepung daun kelor memiliki kandungan protein sebanyak 27gr dalam 100gr tepung daun kelor. Selain itu adapun tepung ikan patin yang juga memiliki kandungan protein sebanyak 17 gr dalam 100 gramnya. Oleh karena itu kedua bahan tersebut dapat dijadikan sebagai campuran kroket untuk penelitian ini agar lebih kaya kandungan gizinya. **Tujuan :** Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui uji organoleptik dan uji kadar protein terhadap formulasi kroket yang diberi penambahan tepung daun kelor dan tepung ikan patin. **Metode :** Penelitian ini menggunakan jenis penelitian eksperimental dan untuk uji kadar proteinnya menggunakan metode Kjeldahl. Terdapat 3 formulasi kroket dengan perbandingan Kentang : Tepung Daun Kelor : Tepung Ikan Patin yang berbeda-beda yaitu (300 : 5 : 5, 290 : 10 : 10, 280 : 15 : 15). Uji organoleptik dilakukan dengan panelis sebanyak 25 orang berkategori agak terlatih. **Hasil :** Pada hasil penelitian ini dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur yang paling disukai adalah formula 1 yaitu KR01 (300 : 5 : 5) sedangkan untuk kadar protein nilai rata-rata tertinggi yaitu KR02 (290 : 10 : 10) yaitu 5,89% protein dalam 50gr kroket. **Kesimpulan :** Dari keseluruhan penelitian ini menunjukkan formula yang paling disukai oleh 25 panelis pada produk ini adalah formulasi 1 yaitu KR01 dengan nilai 3,51 dan untuk rata-rata kadar protein tertinggi dari ketiga formulasi yaitu KR02 dengan nilai 5,89%

Kata kunci : Kroket, Stunting, Tepung Daun Kelor, Tepung Ikan Patin

FORMULATION OF KELOR LEAVES AND PATIN FLOUR IN THE MAKING OF CROQUETTES FOR BREASTFEEDING WOMEN AS A REPAIR OF NUTRIOTION IN INFANTS 0 – 6 MONTHS STUNTING

By :

Hilda Ayu Listia Parawansa

ABSTRAK

Background: Stunting is a condition in which children have a length or height that is less than their age. Nutrients that are obtained from the time the baby is born are very influential on its growth, including the risk of stunting. Moringa leaf flour has a protein content of 27 grams in 100 grams of Moringa leaf flour. In addition, as for catfish flour which also has a protein content of 17 grams in 100 grams. Therefore, these two ingredients can be used as a mixture of croquettes for this study to make it richer in nutritional content. **Purpose :** This study aims to determine the organoleptic test and protein content test of the croquette formulation that was given the addition of Moringa leaf flour and catfish flour. **Method:** This study used an experimental type of research and to test the protein content using the Kjeldahl method. There are 3 formulations of croquettes with different ratios of Potato : Moringa Leaf Flour : Catfish Flour (300 : 5 : 5, 290 : 10 : 10, 280 : 15 :15). The organoleptic test was carried out with a panel of 25 people categorized as moderately trained. **Results:** In the results of this study from the aspect of color, taste, aroma and texture the most preferred was formula 1, namely KR01 (300: 5: 5) while for protein content the highest average value was KR02 (290: 10: 10) which was 5.89% protein in 50g croquettes. **Conclusion:** Overall, this study shows that the formula most favored by 25 panelists in this product is formulation 1, namely KR01 with a value of 3.51 and for the highest average protein content of the three formulations, namely KR02 with a value of 5.89%.

Keywords : Croquettes, Stunting, Moringa Leaf Flour, Patin fish Flour