



UNIVERSITAS ANDALAS

PENGEMBANGAN PRODUK *NUGGET* IKAN PATIN (*Pangasius s.p*) DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KACANG KEDELAI (*Glycine max*) SEBAGAI SUMBER ZAT GIZI DAN ALTERNATIF PMT UNTUK BALITA STUNTING DI KABUPATEN LIMA PULUH KOTA

Oleh :

NOVIKA SARI

No. BP : 1911226006

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan
Gelar Sarjana Gizi

Pembimbing :

1. Dr. Denas Symond, MCN
2. Risti Kurnia Dewi, S.Gz., M.Si

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2022

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS**

Skripsi, Agustus 2022

NOVIKA SARI, No. BP. 1911226006

PENGEMBANGAN PRODUK *NUGGET* IKAN PATIN (*Pangasius s.p*) DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KACANG KEDELAI (*Glycine max*) SEBAGAI SUMBER ZAT GIZI DAN ALTERNATIF PMT UNTUK BALITA STUNTING DI KABUPATEN LIMA PULUH KOTA

Xii + 87 halaman. 25 tabel, 15 gambar, 11 lampiran

ABSTRAK

Tujuan

Stunting merupakan bentuk dari kegagalan pertumbuhan akibat akumulasi ketidakcukupan gizi yang berlangsung lama mulai dari kehamilan sampai usia 24 bulan yang bisa dicegah dengan meningkatkan konsumsi makanan tinggi protein, zat besi (Fe) dan zinc, salah satunya yaitu ikan patin dan tepung kacang kedelai. Produk *nugget* ikan patin dengan penambahan tepung kedelai merupakan salah satu upaya untuk memenuhi kebutuhan protein, zat besi dan zinc pada balita, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu organoleptik dan kandungan gizi pada produk *nugget* ikan patin dengan penambahan tepung kacang kedelai sebagai makanan yang berpotensi dalam pemenuhan protein, zat besi dan zinc bagi balita stunting.

Metode

Jenis penelitian ini merupakan penelitian eksperimen murni menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 2 kali ulangan. Perlakuan yang dilakukan yaitu penambahan tepung kacang kedelai dengan persentase F0 0%, F1 15 %, F2 20 % dan F3 25%. Penelitian dilakukan di Laboratorium Gizi Penyelenggaraan Makanan FKM Unand, Laboratorium Nutrisi Non Ruminansia Fakultas Peternakan Unand, dan Laboratorium Air Fakultas Teknik Unand. Uji Organoleptik melibatkan 25 orang panelis semi terlatih. Analisis data kuantitatif menggunakan SPSS 16 uji *Kruskal Wallis* taraf 5% dan dilanjutkan dengan uji lanjut *Mann Whitney*.

Hasil

Hasil penelitian menunjukkan formula nugget ikan patin dengan perlakuan yang paling disukai adalah formula F3 dengan penambahan tepung kedelai sebanyak 25 %. karakteristik warna agak kuning gading, aroma agak harum, rasa gurih dan tekstur yang lembut. Kandungan gizi produk terpilih yaitu kadar air 39,03 %, abu 1,6 %, protein 11,26%, lemak 17,5 %, karbohidrat 30,89%, Fe 24,50% dan kadar zinc 2,46%. Berdasarkan hasil penelitian, tidak terdapat perbedaan yang nyata pada warna formula nugget ikan patin dengan penambahan tepung kacang kedelai ($p\text{-value}>0,05$), namun terdapat perbedaan nyata pada aroma, rasa dan tekstur ($p\text{-value}<0,05$).

Kesimpulan

Formula terpilih pada pengembangan produk nugget ikan patin dengan penambahan tepung kacang kedelai yaitu F3 dengan penambahan tepung kacang kedelai sebanyak 25%.

Daftar Pustaka : 82 (1998 -2021)

Kata Kunci : balita stunting, ikan patin, tepung kedelai, *nugget*

**FACULTY OF PUBLIC HEALTH
ANDALAS UNIVERSITY**

*Undergraduate Thesis, August 2022
NOVIKA SARI, BP Number: 1911226006*

DEVELOPMENT OF CATFISH (*Pangasius s.p*) NUGGET PRODUCTS WITH THE ADDITION OF SOYBEAN FLOUR (*Glycine max*) AS A SOURCE OF NUTRIENTS AND AN ALTERNATIVE COMPLEMENTARY FEEDING FOR STUNTING TODDLERS IN LIMA PULUH KOTA

Xii + 87 halaman, 25 tabel, 15 gambar, 11 lampiran

ABSTRACT

Objective

Stunting is a form of growth failure due to the accumulation of nutritional deficiencies that lasts a long time starting from pregnancy until the age of 24 months. Stunting can be prevented by increasing the consumption of foods high in protein, iron and zinc. One of them is catfish and soybean flour. A catfish nugget product with the addition of soybean flour is one of the efforts to meet the needs of protein, iron and zinc in toddlers. This study aims to determine the organoleptic quality and nutritional content of catfish nugget product with the addition of soybean flour as a food that has potential to fulfill the needs of protein, iron and zinc for stunting toddlers.

Method

This type of research is a pure experimental study using a Completely Randomized Design (CRD) with 4 treatments and 2 replications. The treatments were the addition of soybean flour with percentages of F0 0%, F1 15%, F2 20%, and F3 25%. The research was conducted at the Laboratory of Nutrition for Food Administration FKM Unand, the Laboratory of Non-Ruminant Nutrition Faculty of Animal Husbandry Unand, and the Water Laboratory, Faculty of Engineering Unand. The organoleptic test involved 25 semi-trained panelists. Quantitative data analysis used SPSS 16 Kruskal Wallis test at 5% level and continued with Mann Whitney test.

Results

The results showed that the catfish nugget product with the most preferred treatment was the F3 formula with 25% soybean flour addition. The characteristic color is slightly ivory yellow, slightly fragrant smell, savory taste and soft texture. The nutritional content of the selected product is 39,03% water content, 1,6% ash, 11,26% protein, 17,5% fat, 30,89% carbohydrate, 24,50% iron and 2,46% zinc. Based on the results of the study, there was no significant difference in the color of the catfish nugget product with the addition of soybean flour (p -value > 0,05), but there was significant difference in aroma, taste and texture (p -value < 0,05).

Conclusion

The selected formula for the development of catfish nugget products with the addition of soybean flour is F3 with 25% soybean flour addition.

Bibliography : 82 (1998-2021)

Keyword : stunting toddler, catfish, soybean flour, nugget