



**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PENGEMBANGAN SALALAUAK DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG TEMPE  
(*Rhizopus oryzae*) DAN IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*) TERHADAP  
KANDUNGAN GIZI PROTEIN, ZAT BESI DAN KALSIUM SERTA  
DAYA TERIMANYA SEBAGAI MAKANAN TAMBAHAN  
BALITA STUNTING**

**Oleh:**

**MAYANG CHINTYA MAHARANI**

**No.BP. 2011221025**

**PEMBIMBING 1: Ice Yolanda Puri, S.SiT, M.Kes, PhD**

**PEMBIMBING 2: Firdaus, S.P, M.Si**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG, 2024**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS ANDALAS**

**Skripsi, Agustus 2024**

**MAYANG CHINTYA MAHARANI, No. BP. 2011221025**

**PENGEMBANGAN SALA LAUAK DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG TEMPE  
(*Rhizopus oryzae*) DAN IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*) TERHADAP  
KANDUNGAN GIZI PROTEIN, ZAT BESI DAN KALSIMUM SERTA DAYA  
TERIMANYA SEBAGAI MAKANAN TAMBAHAN BALITA STUNTING**

xvi + 115 halaman + 37 tabel + 15 gambar + 16 lampiran

**ABSTRAK**

**Tujuan**

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk *sala lauak* dengan penambahan tepung tempe dan ikan tongkol terhadap uji organoleptik dan kandungan zat gizi sebagai makanan tambahan untuk pencegahan stunting pada balita.

**Metode**

Penelitian ini berjenis penelitian eksperimental berupa percobaan penambahan tepung tempe dalam pembuatan produk *sala lauak* ikan tongkol dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 taraf perlakuan (penambahan tepung tempe : ikan tongkol 0:15 gr, 10:20 gr, 20:40 gr, dan, 40:80 gr) dengan 2 kali pengulangan. Uji organoleptik melibatkan 30 orang panelis semi terlatih. Uji kandungan zat gizi yang dilakukan adalah uji kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat, kalsium dan zat besi. Pengolahan data dilakukan menggunakan *software* komputer. Analisis data dilakukan menggunakan uji ANOVA dan *Kruskal Wallis* dengan taraf pengujian 5% dilanjutkan dengan uji *Mann Whitney* dan *Duncan* sebagai uji lanjut pada data yang menunjukkan perbedaan nyata.

**Hasil**

Berdasarkan hasil total skor uji hedonik dan uji kandungan gizi, diperoleh F1 sebagai formula terbaik dengan karakteristik mutu warna kuning, aroma harum, rasa gurih, dan tekstur agak kenyal. Kandungan gizi formula terpilih yaitu kadar air sebesar 50,55%, kadar abu sebesar 1,03%, kadar protein sebesar 8,12%, kadar lemak sebesar 8,94%, kadar karbohidrat sebesar 31,36%, kadar kalsium sebesar 50,44 mg, dan kadar zat besi sebesar 6,47 mg.

**Kesimpulan**

Berdasarkan 4 taraf perlakuan *sala lauak* ditetapkan F1 sebagai formula terbaik dengan penambahan tepung tempe sebanyak 10 gr dan ikan tongkol sebanyak 20 gr. Jumlah konsumsi yang dianjurkan bagi balita yaitu 3-4 buah dalam satu kali selingan setara dengan 100 gr.

**Daftar Pustaka** : 98 (2004 – 2023)

**Kata Kunci** : balita, *sala lauak*, stunting, tepung tempe, tongkol

**FACULTY OF PUBLIC HEALTH  
ANDALAS UNIVERSITY**

**Undergraduate Thesis, August 2024**

**MAYANG CHINTYA MAHARANI, Student ID Number. 2011221025**

**THE DEVELOPMENT OF SALA LAUAK WITH THE ADDITION OF TEMPEH FLOUR (*Rhizopus oryzae*) AND MACKEREL (*Euthynnus affinis*) ON THE NUTRITIONAL CONTENT OF PROTEIN, IRON, AND CALCIUM AND ITS ACCEPTABILITY AS A SUPPLEMENTARY FOOD FOR STUNTED TODDLERS.**

xvi + 115 pages + 37 tables + 15 pictures + 16 attachments

**ABSTRACT**

**Objective**

This study aimed to develop a *Sala lauak* product with the addition of tempeh flour and mackerel for organoleptic tests and nutritional content as a supplementary food for preventing stunting in toddlers.

**Method**

This study is an experimental research involved the addition of tempeh flour and mackerel in the production of *Sala lauak* using a Completely Randomized Design (CRD) method with 4 treatment levels (addition of tempeh flour : mackerel 0:15 g, 10:20 g, 20:40 g, and 40:80 g) with 2 repetitions. The organoleptic test involved 30 semi-trained panelists. The nutritional content tests conducted include moisture, ash, protein, fat, carbohydrate, calcium, and iron content. Data processing was performed using computer software. Data analysis was carried out using ANOVA and Kruskal-Wallis tests at a 5% significance level, followed by Mann-Whitney and Duncan tests as post hoc tests for data showing significant differences.

**Result**

Based on the results of the total hedonic test score and nutritional content test, F1 was obtained as the best formula with the quality characteristics of a yellow color, fragrant aroma, savory taste, and slightly chewy texture. The nutritional content of the selected formula is water content of 50,55%, ash of 1,03%, protein of 8,12%, fat of 8,94%, carbohydrates of 31,36%, calcium of 50,44 mg/100 gr, and iron of 6,47 mg/100gr.

**Conclusion**

Based on 4 levels of *sala lauak* treatment, F1 was determined as the best formula with the addition of 10 grams of tempeh flour and 20 grams of mackerel. The recommended amount of consumption for toddlers is 3-4 pieces at a time, equivalent to 100 grams.

**References** : 98 (2004 – 2023)

**Keyword** : mackerel, *sala lauak*, stunting, tempeh flour, toddlers