

ABSTRAK
PENGARUH PENAMBAHAN KACANG MERAH
TERHADAP DAYA TERIMA BAKSO IKAN CAKALANG

Novilia Martha Ero Mari

(Dibimbing oleh Maria F. Vinsensia D. P. Kewa Niron, SST., M.Kes)

novimari10@gmail.com

poltekes Kemenkes Kupang Prodi D3 Gizi

Latar Belakang : Kurang Energi Protein (KEP) merupakan kondisi kekurangan gizi yang disebabkan oleh asupan energi dan protein yang rendah dalam pola makan sehari-hari serta adanya gangguan kesehatan tertentu, masalah gizi lain yang masih menjadi tantangan di Indonesia selain KEP adalah kekurangan gizi. Kekurangan gizi adalah keadaan gizi yang dinilai berdasarkan indikator Berat Badan menurut Umur (BB/U) yang memiliki z-score antara -3 SD hingga kurang dari -2 SD

Tujuan Penelitian : Untuk mengetahui uji organoleptik dan kandungan gizi pada bakso ikan dengan penambahan kacang merah.

Metode Penelitian : Penelitian menggunakan metode acak lengkap (RAL). Dengan penambahan kacang merah sebanyak 3 perlakuan Dimana L1 8% L 2 13% L 3 18%

Hasil : Hasil uji organoleptik menunjukkan rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap ketiga perlakuan berkisar antara 3,8 hingga 4,3 (kategori suka). Analisis statistik menggunakan uji Kruskal-Wallis menunjukkan tidak ada pengaruh signifikan ($p > 0,05$) penambahan kacang merah terhadap aspek warna, aroma, tekstur, maupun rasa pada ketiga sampel. Dari sisi nilai gizi, semakin tinggi penambahan kacang merah, semakin tinggi nilai gizi yang dihasilkan. Formula L3 (18%) memiliki kandungan gizi tertinggi per potong, yaitu energi 23,3 kkal dan protein 4,4 gram.

Kesimpulan : Perlakuan L3 dengan penambahan kacang merah 18% menjadi formula yang paling direkomendasikan karena memiliki kandungan nilai gizi yang paling mendekati kebutuhan selingan protein harian balita.

Kata Kunci : KEP, bakso, ikan cakalang, kacang merah