



BUBUK TABUR TONGKOL EDAMAME (TAKOME) SEBAGAI SUPLEMENTASI TINGGI PROTEIN UNTUK BALITA STUNTING

Septi Nur Rachmawati*, Dewi Rokhmah**

*Prodi Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Jember

**Prodi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Jember



Pendahuluan

- Tahun 2021 prevalensi stunting di Indonesia masih tergolong sedang (24,27%).
- Saat ini Indonesia mengupayakan berbagai cara untuk mencapai target penurunan stunting menjadi 14% pada tahun 2024.
- Pengembangan produk pangan lokal dengan kandungan tinggi protein, seperti tongkol dan edamame diharapkan mampu menurunkan prevalensi stunting.
- Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi terbaik dari bubuk tabur tongkol edamame sebagai suplementasi tinggi protein untuk meningkatkan status gizi pada balita stunting.

Metode



Rancangan penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktor tunggal dengan tiga perlakuan, yaitu perbandingan formulasi hidrolisat protein ikan tongkol dengan tepung edamame. Selanjutnya dilakukan uji organoleptik dan uji sifat kimia.

Formulasi Hidrolisat Protein Ikan (HPI) Tongkol dengan Tepung Edamame

Perlakuan	HPI tongkol (%)	Tepung edamame (%)
F1	30	70
F2	40	60
F3	50	50



Hasil

Uji Organoleptik Bubuk Tabur Hidrolisat Protein Ikan Tongkol dan Tepung Edamame

Parameter	Statistical Chi-squared	Table Chi-squared
Kesukaan warna	1,14	15,50
Kesukaan rasa	9,94	21,03
Kesukaan aroma	6,33	21,03
Kesukaan keseluruhan	8,86	18,31



F1

F2

F3



Tepung edamame



HPI Tuna

Perlakuan Terbaik Bubuk Tabur Hidrolisat Protein Ikan Tongkol dan Tepung Edamame

Parameter	Bobot	Perlakuan		
		F1	F2	F3
Kesukaan warna	0,8	0,8	0,8	0,8
Kesukaan rasa	1	-	-	1
Kesukaan aroma	1	-	-	1
Kesukaan keseluruhan	0,9	-	-	1
Total		1	1	3,8



Pembahasan

- Secara keseluruhan formulasi hidrolisat protein ikan tongkol dan tepung edamame memberikan perbedaan yang tidak nyata terhadap penilaian panelis. Hal ini dikarenakan nilai kesukaan keseluruhan ditentukan oleh nilai hasil dari parameter kesukaan warna, rasa, dan aroma, sehingga panelis tidak dapat membedakan kesukaan keseluruhan bubuk tabur hidrolisat protein ikan tongkol dan tepung edamame.
- Penentuan perlakuan terbaik berdasarkan parameter sensoris yang diperoleh dari akumulasi jumlah nilai bobot menggunakan metode deskriptif dan nilai skor terbanyak sehingga formula yang terpilih adalah F3.

Kesimpulan

Formulasi bubuk tabur tongkol edamame (Takome) terpilih adalah F3 dengan 50% tepung edamame dan 50% HPI tongkol

Pustaka

- Anggreini, B.A., Karnila, R., dan Edison. 2017. Pengaruh Penambahan Enzim Papain Berbeda Terhadap Presipitat dan Supernatan Hidrolisat Protein Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau.
- Hardi, J., dan Diharnaini, D. 2014. Penggunaan Protease dari Getah Biduri dalam Produksi Flavor Udang Windu (*Penaeus monodon*). Natural Science: Journal of Science and Technology. Vol. 3 (2).
- Sariyani, A., Suranadi, L., dan Sofiyatin, R. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (*Glycine Max L.*) terhadap Sifat Organoleptik Soybeans Cookies. Jurnal Gizi Prima. Vol. 4 (1): 1-7.