

ABSTRAK

Rizka Pramudyaningtyas, 17S10243

ANALISIS KADAR PROTEIN DAN ZAT BESI TERHADAP DAYA TERIMA NUGGET AYAM (*Gallus Gallus Domestica Sp*) BERSUBSTITUSI HALILING (*Filopaludina Javanica*) SEBAGAI MAKANAN SELINGAN ANAK BALITA UNTUK MENCEGAH ANEMIA

SKRIPSI, Program Studi Gizi 2022

Balita merupakan kelompok yang rawan mengalami anemia. Salah satu upaya untuk mencegah anemia pada anak balita dengan pemenuhan zat gizi seperti protein dan zat besi. Ayam dan haliling merupakan bahan makanan tinggi protein dan zat besi yang dapat dimanfaatkan untuk mencegah anemia pada balita. Penelitian ini bertujuan mengetahui kandungan protein, zat besi dan daya terima (warna, aroma, tekstur, dan rasa) *nugget* ayam bersubstitusi haliling sebagai makanan selingan anak balita untuk mencegah anemia. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah ekperimental murni dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 kali replikasi dengan proporsi ayam dan haliling P0 (100%:0%), P1 (90%:10%), P2 (80%:20%), P3 (70%:30%). Panelis penelitian terdiri dari 20 panelis tidak terlatih. Analisis kandungan protein dengan metode *Kjeldhal* dan zat besi dengan metode *spektrofotometri visible*, analisis data kandungan protein menggunakan *Kruskall Wallis* dan zat besi menggunakan *One Way Anova*, sedangkan untuk daya terima menggunakan analisis *Friedman*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh proporsi terhadap kadar protein $p=0,016$ dan terdapat pengaruh proporsi terhadap kadar zat besi $p=0,000$. Perlakuan *nugget* terbukti memiliki pengaruh proporsi haliling terhadap daya terima warna ($p=0,004$), aroma ($p=0,000$), tekstur ($p=0,000$), rasa ($p=0,000$). *Nugget* ayam bersubstitusi haliling dapat mencegah anemia pada balita dengan konsumsi *nugget* perlakuan yang paling diminati untuk zat gizi dan daya terima (uji *De Garmo*) yaitu pada P1 sebanyak 5 potong dengan berat perpotong 15 g untuk memenuhi zat gizi protein dan zat besi untuk makanan selingan sehari.

Kata kunci: *Nugget*, ayam, haliling, protein, zat besi, daya terima, anemia, balita.

ABSTRACT

Rizka Pramudyaningtyas, 17S10243

ANALYSIS OF PROTEIN AND IRON LEVELS ON ACCEPTABILITY OF HALILING SUBSTITUTED CHICKEN (*Gallus Gallus Domestica* Sp) NUGGETS (*Filopaludina Javanica*) AS A SNACK FOR TODDLER TO PREVENT ANEMIA

Undergraduate Thesis, S1 Nutrition Study Program 2022

Toddlers are a group that is prone to anemia. One of the efforts to prevent anemia in toddler is by fulfilling nutrients such as protein and iron. Chicken and haliling are high protein and iron foods that can be used to prevent anemia in toddlers. This study aims to determine the protein content, iron and acceptability (color, aroma, texture, and taste) of chicken nuggets with haliling substitution as a snack for toddler to prevent anemia. The method used in this study was a pure experimental design with a completely randomized design (CRD) with 4 treatments and 3 replications with the proportions of chicken and haliling P0 (100%:0%), P1 (90%:10%), P2 (80% :20%), P3 (70%:30%). The research panelists consisted of 20 untrained panelists. Analysis of protein content using the Kjeldhal method and iron using the visible spectrophotometric method, analysis of protein content data using Kruskal Wallis and iron using One Way Anova, while for acceptability using Friedman analysis. The results showed that there was an effect of proportion on protein levels $p=0.016$ and there was an effect of proportion on iron levels $p=0.000$. The nugget treatment was proven to have an effect on the proportion of halilings on the acceptability of color ($p=0.004$), aroma ($p=0.000$), texture ($p=0.000$), taste ($p=0.000$). Haliling substituted chicken nuggets can prevent anemia in toddlers by consuming the most desirable treatment nuggets for nutrients and acceptability (De Garmo's test), namely at P1 as many as 5 pieces with a weight of 15 g per piece to meet protein and iron nutrition for daily snacks.

Key words: *Nuggets, chicken, haliling, protein, iron, acceptability, anemia, toddlers.*

