

ABSTRAK

WELGIA SASTRI.V.C. Uji Tingkat Kesukaan *Nugget* Ikan Patin Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*). Dibimbing oleh ROZIANA

Stunting pada balita masih menjadi masalah kesehatan yang serius di Indonesia, dengan prevalensi nasional sebesar 21,6% pada tahun 2022, di Provinsi Riau sebesar 13,6%, dan di Kota Pekanbaru sebesar 8,7% (SKI 2023). Salah satu penyebab utamanya adalah kurangnya asupan kalsium pada masa pertumbuhan. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan nugget ikan patin yang ditambahkan tepung tulang ikan patin sebagai sumber kalsium tambahan untuk balita. Empat formulasi dibuat, yaitu F0 (tanpa tepung tulang), F1 (10 g), F2 (20 g), dan F3 (30 g) tepung tulang per 100 g daging ikan patin, dengan kandungan kalsium berturut-turut sebesar 6.123,86 mg/kg, 12.247,7 mg/kg, dan 18.371,5 mg/kg. Uji rasa terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur oleh 35 panelis menunjukkan tidak ada perbedaan nyata ($p \geq 0,05$) antara semua formulasi, sehingga penambahan tepung tulang hingga 30 g tidak memengaruhi tingkat kesukaan konsumen. Hasil ini menunjukkan bahwa nugget ikan patin dengan fortifikasi tepung tulang berpotensi menjadi makanan fungsional yang disukai balita dan dapat membantu meningkatkan asupan kalsium untuk mencegah stunting, sekaligus mengurangi limbah dan menambah nilai ekonomi produk perikanan lokal.

Kata kunci: stunting, prevalensi, nugget ikan patin, tepung tulang ikan patin, uji hedonik, kalsium.

ABSTRACT

WELGIA SASTRI.V.C. Test of the Level of Likability of Patin Fish Nuggets with the Addition of Patin Fish Bone Flour (*Pangasius Hypophthalmus*). Supervised by ROZIANA

Stunting in toddlers remains a serious public health issue in Indonesia, with a national prevalence of 21.6% in 2022, 13.6% in Riau Province, and 8.7% in Pekanbaru City (SKI 2023). One of the main causes is insufficient calcium intake during the growth period. This study aims to develop catfish nuggets enriched with catfish bone flour as an additional calcium source for toddlers. Four formulations were created: F0 (without bone flour), F1 (10 g), F2 (20 g), and F3 (30 g) of bone flour per 100 g of catfish meat, with estimated calcium contents of 6,123.86 mg/kg, 12,247.7 mg/kg, and 18,371.5 mg/kg, respectively. A sensory evaluation involving 35 semi-trained panelists was conducted to assess color, aroma, taste, and texture. The results showed no significant differences ($p \geq 0.05$) among all formulations, indicating that adding up to 30 g of bone flour does not affect consumer preference. These findings suggest that catfish nuggets fortified with bone flour have the potential to become a functional food that is acceptable to toddlers, helps increase calcium intake to prevent stunting, reduces waste, and adds economic value to local fishery products.

Keywords: stunting, prevalence, catfish nuggets, catfish bone meal, hedonic test, calcium