

**PENCAMPURAN EKSTRAK IKAN GABUS (*Chana striata*) PADA FORMULA
KEP UNTUK BALITA KEP DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT
ORGANOLEPTIK, KANDUNGAN ENERGI DAN PROTEIN**

Khairunnisa Salma Putri¹, Setyowati², Rina Oktasari³.

¹²³**Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta**

Jl. Tata Bumi No.3, Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293.

Email : khairunnisasalmap@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Masalah gizi pada balita yang tidak kunjung selesai ini perlu tindakan penanganan seperti masalah kurang energi protein (KEP). Cara mengatasinya adalah dengan memberikan terapi diet melalui pemberian makanan cair (makanan enteral) tinggi energi dan protein bagi balita penderita KEP. Salah satu bahan pangan hewani yang memiliki kandungan protein yang tinggi adalah ikan gabus, yaitu sebesar 25.5 gram/100 gram.

Tujuan: Diketuainya sifat fisik, sifat organoleptik, kandungan energi dan protein pada formula dengan pencampuran ekstrak ikan gabus.

Metode: Penelitian ini adalah penelitian eksperimen semu, dengan metode RAL empat perlakuan, dua kali ulangan, dan dua percobaan. Pengujian sifat fisik dilakukan oleh peneliti serta enumerator, pengujian sifat organoleptik dilakukan oleh penulis agak terlatih yaitu Mahasiswa Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika, dan pengukuran kandungan energi dan protein dilakukan di Laboratorium Chem-mix Bantul.

Hasil: Ada pengaruh variasi pencampuran ekstrak ikan gabus terhadap sifat fisik (warna, aromas, rasa dan tekstur). Ada pengaruh variasi pencampuran ekstrak ikan gabus terhadap sifat organoleptik dengan tingkat signifikan ($p < 0.05$). Kandungan energi/kalori paling tinggi terdapat pada campuran perbandingan ekstrak ikan gabus dan susu *full cream* (10%:90%) dan kandungan protein paling tinggi terdapat pada campuran perbandingan ekstrak ikan gabus dan susu *full cream* (30%:70%).

Kesimpulan: Ada pengaruh percampuran ekstrak ikan gabus terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, kandungan energi dan protein pada formula KEP.

Kata Kunci: ekstrak ikan gabus, sifat fisik, sifat organoleptik, kandungan energi dan kandungan protein.

MIXTURE OF SNAKEHEAD FISH (*Chana striata*) EXTRACT IN PEM FORMULA FOR PEM TODDLER VIEWED FROM PHYSICAL PROPERTIES, ORGANOLEPTIC PROPERTIES, CALORIE CONTENT AND PROTEIN

Khairunnisa Salma Putri¹, Setyowati², Rina Oktasari³.

¹²³**Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta**

Jl. Tata Bumi No.3, Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293.

Email : khairunnisasalmap@gmail.com

ABSTRACT

Background : Nutrition problems in toddler do not go to finished, so this problem need treatment measures such as the problem of lack of protein energy (PEM). The way to fix is provide dietary therapy through the enteral foods that high in calorie and protein for toddlers with PEM. One of foodstuffs that has a high protein content is cork fish, which is 25.5 grams of proteins in 100 grams.

Objective : Know the physical properties, organoleptic properties, calory and pretein content in Formula with mixing of snakehead fish extract.

Method : This study was a quasi-experimental study, using the RAL method, with four replications, and two experiments. Physical properties were tested by researchers and enumerators, and measurements of energy and protein content were carried out at the Bantul Chem-mix Laboratory.

Result : There is an effect of variations in the mixing of cork fish extract on physical properties (color, aromas, taste and texture). There is a significant effect of variations in the mixing of cork fish extracts on organoleptic properties ($p < 0.05$). The highest calorie content is found in the mixture of cork fish extract and full cream milk (10% : 90%) and the highest protein content is found in the mixture ratio of cork fish extract and full cream milk (30% : 70%).

Conclusion : There is an effect of mixing cork fish extract on physical, organoleptic, calorie and protein content in PEM formula.

Keyword : cork fish extract, physical properties, organoleptic properties, calorie and protein content