

VARIATION OF MIXING CATFISH (*Clarias batrachus*) WITH SEAWEED  
(*Eucheuma cottonii*) IN THE BALERUT (Seaweed Catfish Meatballs)  
REVIEWING FROM SERVING SIZE, PROTEIN CONTENT AND FOOD  
FIBER

Dina Ardaningsih<sup>1</sup>, Setyowati<sup>2</sup>, Agus Wijanarka<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta

<sup>2,3</sup>Dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta

Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293

Email : [dinaardan24@gmail.com](mailto:dinaardan24@gmail.com)

## ABSTRACT

**Background :** Intake of food that does not contain enough energy and protein is the cause of nutritional problems, namely lack of protein energy. One of the fulfillment of protein needs can be obtained from fishery and marine products. The manufacture of seaweed catfish meatballs is expected to be a food solution to help meet the needs for protein and dietary fiber intake of the community.

**Objective :** To determine the variation of mixing catfish (*Clarias batrachus*) with seaweed (*Eucheuma cottonii*) in BALERUT is reviewed from serving size, protein content and dietary fiber.

**Methods :** This study was a pure experimental study with a simple randomized design. The serving size was analyzed descriptively. The protein and fiber content of food was analyzed by parametric statistics using the *Anova* test. If there is a difference, continue using *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT).

**Result :** The serving size is 60 g (5 items) per serving. The protein content, the less catfish and the more *Eucheuma cottonii* seaweed in BALERUT, the lower the protein content. The content of dietary fiber, the less catfish and the more *Eucheuma cottonii* seaweed in BALERUT, the more food fiber content increases.

**Conclusion :** The serving size produced is 60 g or equivalent to 5 grains of BALERUT. There is an effect of variations in mixing catfish with *Eucheuma cottonii* seaweed on the protein and fiber content of BALERUT food.

**Keywords :** catfish, *Eucheuma cottonii* seaweed, meatballs, serving size, protein content, dietary fiber content.

**VARIASI PENCAMPURAN IKAN LELE (*Clarias batrachus*) DENGAN  
RUMPUT LAUT (*Eucheuma cottonii*) PADA BALERUT (BAKSO IKAN LELE  
RUMPUT LAUT) DITINJAU DARI TAKARAN SAJI, KANDUNGAN  
PROTEIN DAN SERAT PANGAN**

Dina Ardaningsih<sup>1</sup>, Setyowati<sup>2</sup>, Agus Wijanarka<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta

<sup>2,3</sup>Dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta

Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293

Email : [dinaardan24@gmail.com](mailto:dinaardan24@gmail.com)

**ABSTRAK**

**Latar Belakang :** Asupan makanan yang tidak mengandung cukup energi dan protein merupakan penyebab masalah gizi yaitu kurang energi protein (KEP). Salah satu pemenuhan kebutuhan protein bisa didapatkan dari hasil perikanan dan kelautan. Pembuatan bakso ikan lele rumput laut diharapkan dapat menjadi solusi pangan untuk membantu memenuhi kebutuhan asupan zat gizi protein dan serat pangan masyarakat.

**Tujuan :** Mengetahui variasi pencampuran ikan lele (*Clarias batrachus*) dengan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) pada BALERUT ditinjau dari takaran saji, kandungan protein dan serat pangan.

**Metode :** Penelitian ini adalah eksperimental murni dengan rancangan acak sedarhana (RAS). Takaran saji dianalisis secara deskriptif. Kandungan protein dan serat pangan dianalisis dengan statistik parametrik menggunakan uji Anova. Apabila ada perbedaan dilanjutkan menggunakan uji *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT).

**Hasil :** Takaran saji sebesar 60 g (5 butir) per sajian. Kandungan protein : semakin sedikit ikan lele dan semakin banyak rumput laut *Eucheuma cottonii* pada BALERUT maka kandungan protein semakin menurun. Kandungan serat pangan: semakin sedikit ikan lele dan semakin banyak rumput laut *Eucheuma cottonii* pada BALERUT maka kandungan serat pangan semakin meningkat.

**Kesimpulan :** Takaran saji yang dihasilkan sebanyak 60 g atau setara dengan 5 butir BALERUT. Ada pengaruh variasi pencampuran ikan lele dengan rumput laut *Eucheuma cottonii* terhadap kandungan protein dan serat pangan BALERUT.

**Kata Kunci :** ikan lele, rumput laut *Eucheuma cottonii*, bakso, takaran saji, kandungan protein, kandungan serat pangan