

Organoleptic Test Of Patin Fish Dimsum As An Alternative Supplementary Food For Toddlers In Stunting Prevention Efforts

Uji Organoleptik Dimsum Ikan Patin Sebagai Alternatif Makanan Tambahan Balita Dalam Upaya Pencegahan Stunting

Irma Susan Paramita¹, Hesti Atasasih², Dewi Rahayu³

^{1,2,3}Poltekkes Kemenkes Riau
irmasusanparamita@pkr.ac.id

Article Info

Article history

Received date: 2023-10-11

Revised date: 2023-11-13

Accepted date: 2023-12-28



Abstract

Toddler period is a determinant of child's development in the future. If during this period the nutrition is not good, it will cause developmental problems such as stunting. PMT is intervention program for malnourished toddlers for increasing and meeting children's nutritional needs. Dimsum Catfish as a functional food be used as PMT which has high nutritional value and acceptable so that it becomes one of the efforts to prevent stunting. The study was to determine the level of preference for catfish dimsum as an alternative food supplement for toddlers in an effort to prevent stunting. This research is an experimental research using four formulations. Favorability test by 30 untrained panelists from January to December 2023 by analysis using the Kruskall Wallis test. The results of the study showed that there was no significant effect on taste, texture, aroma and color from the addition of catfish meat in catfish dim sum. The best treatment for catfish dim sum is addition of 80 g of catfish.

Keywords:

Stunting, PMT; Catfish Dimsum; Preference Level

Abstrak

Masa balita merupakan penentu perkembangan anak di masa yang akan datang. Apabila saat periode tersebut pemenuhan gizi tidak baik, maka akan menimbulkan masalah perkembangan seperti stunting. PMT merupakan program intervensi terhadap balita gizi kurang dengan tujuan meningkatkan dan mencukupi kebutuhan zat gizi anak. Dimsum Ikan patin sebagai makanan fungsional dapat dijadikan PMT yang memiliki nilai gizi tinggi dan dapat diterima sehingga menjadi salah satu upaya dalam pencegahan stunting. Tujuan penelitian untuk mengetahui tingkat kesukaan dimsum ikan patin sebagai alternatif makanan tambahan balita dalam upaya pencegahan stunting. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental menggunakan empat formulasi. Uji tingkat kesukaan oleh 30 panelis tidak terlatih pada bulan bulan Januari sampai Desember 2023 dengan analisa menggunakan uji Kruskall Wallis. Hasil penelitian yaitu tidak terdapat pengaruh yang nyata terhadap rasa, tekstur, aroma dan warna dari penambahan daging ikan patin pada dimsum ikan patin. Perlakuan terbaik dimsum ikan patin adalah penambahan ikan patin sebanyak 80 g.

Kata Kunci:

Stunting; PMT; Dimsum Ikan Patin; Tingkat Kesukaan

PENDAHULUAN

Salah satu masalah gizi di Indonesia yang masih menjadi perhatian utama saat ini adalah balita pendek (stunting). Prevalensi stunting menurut Balitbankes sudah menurun dari 37,2% pada tahun 2013 menjadi 30,8% pada tahun 2018 tetapi nilai ini masih di bawah target RPJMN 2019 yaitu 28% sehingga masalah balita pendek (stunting) masih menjadi PR bersama. Salah satu penyebab stunting pada balita adalah tidak cukup mendapat makanan bergizi seimbang.

Prevalensi stunting di Provinsi Riau 2019 berdasarkan data Survei Status Gizi Balita Indonesia adalah 23,7%, menunjukkan penurunan dari periode 2018 yaitu 27,4%, (Gunawan, 2020). Prevalensi Stunting di Kota Pekanbaru tahun 2019 adalah 17,8%. Di Kota Pekanbaru terdapat 21 Puskesmas dan 8 diantaranya memiliki prevalensi stunting diatas 20% (Survey Status Gizi Balita, 2019).

Untuk mengatasi masalah tersebut diperlukan usaha yang cepat untuk memperbaiki makanan anak agar bisa mendapatkan sumber protein yang baik dengan harga yang terjangkau dan mudah diperoleh. Sebagai bahan pangan, ikan merupakan sumber asupan nutrisi yang esensial yang dapat membentuk kecerdasan karena adanya kandungan Omega-3, Omega-6 dan DHA.

Pemberian makanan tambahan merupakan program intervensi terhadap balita yang menderita gizi kurang dengan tujuan untuk meningkatkan status gizi dan mencukupi kebutuhan zat gizi anak. PMT bagi anak usia 6-59 bulan hanya sebagai makanan tambahan, bukan sebagai pengganti makanan utama sehari-hari. PMT berbasis Bahan Makanan Campuran (BMC) fungsional merupakan makanan yang mampu memberikan efek menguntungkan bagi kesehatan disamping efek nutrisi yang secara prinsip memang dimiliki oleh makanan dengan menu khas daerah yang disesuaikan dengan kondisi setempat (Ardhanawati, 2019).

Dimsum merupakan makanan khas Cina yang populer di dunia tidak terkecuali Indonesia karena keindahan bentuk, rasa, warna, variasi dan harganya yang murah. Dimsum menjadi salah satu makanan favorit

banyak kalangan, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Dimsum mengandung karbohidrat, protein, lemak, dan kalori (Ardhanawati, 2019).

Berdasarkan data BPS tahun 2018, produksi ikan patin di Provinsi Riau paling tinggi dibandingkan dengan ikan jenis budidaya lainnya seperti ikan gurame, lele, nila dan ikan mas, yaitu sebanyak 36.554,82 ton. Ikan sebagai bahan pangan yang mengandung protein dan Omega-3 sangat relevan untuk mendukung program prioritas penanganan stunting khususnya berkaitan dengan kecerdasan (KKP RI, 2020).

Ikan patin merupakan salah satu pangan lokal di Provinsi Riau, agar menjadi lebih menarik dan disukai balita, salah satu teknologi pangan yang dapat diterapkan adalah pembuatan Dimsum Ikan patin sebagai makanan fungsional, sehingga dapat dijadikan PMT yang memiliki nilai gizi tinggi dan dapat diterima oleh balita sehingga menjadi salah satu upaya dalam pencegahan stunting (Dewita, 2012).

Masa balita merupakan tahanan penentu perkembangan anak di masa yang akan datang. Apabila saat periode tersebut tidak diberikan pemenuhan gizi yang baik, maka akan menimbulkan masalah perkembangan seperti stunting. Pemberian makanan tambahan merupakan program intervensi terhadap balita yang menderita gizi kurang dengan tujuan untuk meningkatkan status gizi dan mencukupi kebutuhan zat gizi anak.

Tujuan penelitian untuk mengetahui tingkat kesukaan dimsum ikan patin sebagai alternatif makanan tambahan balita dalam upaya pencegahan stunting. Urgensi penelitian melaksanakan penelitian gizi di bidang teknologi pangan yang berguna bagi masyarakat sebagai upaya pencegahan stunting.

METODE

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi eksperimen dengan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 1 kontrol dan 3 perlakuan. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Terpadu Poltekkes Kemenkes Riau dan Posyandu di wilayah kerja Puskesmas Rejosari pada bulan Januari 2023 sampai Desember 2023. Penelitian ini

menggunakan panelis anak-anak berusia 4-5 tahun yang merupakan panelis tidak terlatih sebanyak 30 orang. Panelis tidak terlatih adalah orang yang belum mempunyai kepekaan yang baik dan belum pernah dilatih untuk mengenali sifat dan parameter yang diujikan.

Alat yang digunakan pada pembuatan dimsum ikan patin antara lain pisau, baskom, chopper, talenan, mangkuk kecil, sutil cabai, pencapit, dan dandang. Bahan yang digunakan dalam pembuatan dimsum ikan patin adalah daging ayam, daging ikan patin, gula, garam, tepung tapioka, merica bubuk, kecap asin, minyak wijen, bawang putih, daun bawang, wortel, dan kulit dimsum.

Parameter yang diamati dalam percobaan ini adalah uji organoleptik untuk melihat tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur, warna, rasa terhadap dimsum ikan patin. Penilaian panelis berdasarkan skala tingkat kesukaan yaitu 5 (sangat suka), 4 (suka), 3 (netral), 2 (tidak suka), dan 1 (sangat tidak suka). Hasil uji hedonik kemudian dimasukkan ke dalam tabel, kemudian dilakukan analisa program SPSS menggunakan *Kruskall Waliis* dengan syarat apabila terdapat perbedaan nyata (p -value $< 0,05$), maka dilanjutkan dengan uji lanjutan *Mann Whitney*.

HASIL DAN PEMBAHASAN
Deskripsi Produk

Tabel 1. Deskripsi Produk

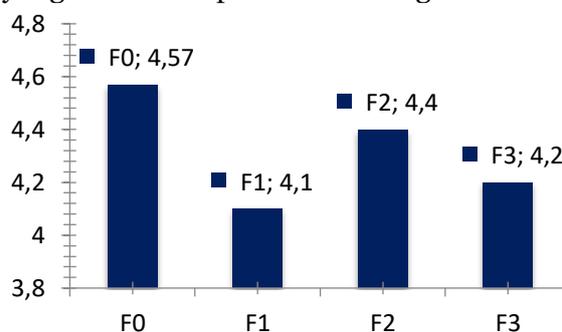
Dimsum Ikan Patin	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
F0	Putih sedikit krem kecoklatan	Khas dimsum ayam	Gurih ayam	Lembut
F1 (70 g ikan patin)	Putih sedikit kecoklatan	Khas dimsum, sedikit aroma ikan patin	Gurih ikan patin sedikit gurih ayam	Lembut
F2 (80 g ikan patin)	Putih sedikit krem kecoklatan	Khas dimsum, sedikit aroma ikan patin	Gurih ikan patin	Lembut
F3 (90 g ikan patin)	Putih sedikit krem kecoklatan	Khas dimsum ikan patin	Gurih ikan patin	Lembut

Berdasarkan hasil penelitian, didapatkan bahwa dimsum ikan patin formulasi kontrol (F0) menghasilkan warna putih sedikit krem dengan aroma khas dimsum ayam, rasa gurih dan bertekstur lembut. Dimsum ikan patin formulasi pertama (F1) menghasilkan warna dan tekstur yang tidak berbeda dengan dimsum ikan patin formulasi kontrol yaitu berwarna putih sedikit krem, aroma khas dimsum dan sedikit aroma ikan patin, rasa gurih ikan patin dan sedikit gurih ayam dan tekstur lembut. Pada formulasi kedua (F2) menghasilkan warna putih sedikit krem, aroma khas dimsum dan sedikit beraroma ikan patin dengan rasa gurih dari ikan patin dan bertekstur lembut. Formulasi ketiga (F3) yang memiliki komposisi ikan patin terbanyak dari keempat formulasi memberikan hasil yang tidak begitu berbeda dengan F0, F1 dan F2, dari segi warna dan tekstur menghasilkan warna putih sedikit krem serta tekstur yang lembut seperti sebelumnya, namun terlihat perbedaan dari segi rasa dan aroma, formulasi ketiga menghasilkan rasa dimsum khas ikan dengan aroma gurih khas patin.

Tingkat Kesukaan

1. Rasa

Rasa merupakan aspek utama yang diterima oleh indra pengecap dan mempengaruhi tingkat kesukaan maupun daya terima suatu makanan. Hasil penilaian tingkat kesukaan dari rasa dimsum patin yang berbeda dapat dilihat dari gambar 1.



Gambar 1. Tingkat Kesukaan Rasa

Berdasarkan gambar 1, terlihat bahwa skor tertinggi terhadap tingkat kesukaan rasa dimsum ikan patin ialah dimsum tanpa penambahan ikan patin (F0) dengan skor 4,5 (suka), sedangkan skor terendah ialah pada perlakuan penambahan ikan patin sebanyak

70 g (F1) dengan skor 4,1 (suka). Namun, secara statistik hasil dari keempat formulasi memberikan skor yang tidak terlalu berbeda dimana keempat formulasi berada pada skor 4 dengan skala suka. Rasa yang dihasilkan dari keempat formulasi ialah rasa gurih. Rasa gurih terbentuk karena adanya asam glutamat bebas (L-asam glutamat) yang dihasilkan dari proses hidrolisis asam glutamat yang biasa terdapat pada pangan sumber protein melalui proses pemanasan (Jinap & Hajeb, 2010). Daging ayam mengandung kandungan asam glutamat bebas yang sekitar 1,5 – 22 mg/100 g (Perdani C, dkk, 2022) dan cenderung lebih tinggi dibanding kandungan asam glutamat bebas pada ikan yang hanya berkisar 0,55-7,04 mg/100 g (Nuraida L, dkk, 2014). Perlakuan terbaik yang dihasilkan dari uji tingkat kesukaan terhadap dimsum ikan patin ialah pada formulasi kontrol (tanpa penambahan ikan patin) kemudian formulasi kedua dengan substitusi ikan patin sebanyak 80 g. Hasil uji *Kruskall Wallis* terhadap rasa dimsum patin dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 2. Uji *Kruskall Wallis* terhadap Rasa

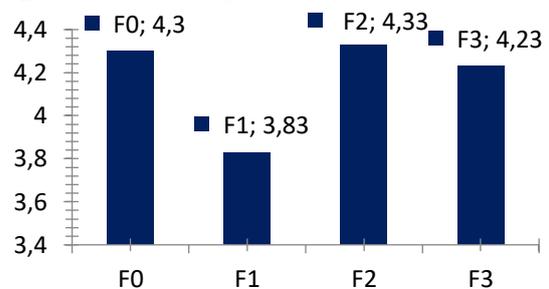
Formulasi	Kesukaan	<i>p-value</i>
F0 (Kontrol)	4,57	
F1 (70 g ikan patin)	4,1	
F2 (80 g ikan patin)	4,4	0,829
F3 (90 g ikan patin)	4,2	

Berdasarkan hasil uji *Kruskall Wallis* pada tabel 2, didapatkan nilai *p-value* > 0,05 yang menunjukkan tidak terdapat terdapat pengaruh yang nyata dari segi rasa dimsum ikan patin dengan *p-value* sebesar 0,829. Tidak adanya perbedaan nyata dari keempat rasa dimsum ikan patin dapat dikarenakan oleh bahan baku yang digunakan ialah ayam dan ikan patin yang sama-sama memiliki rasa gurih yang tidak terlalu berbeda.

Dikarenakan hasil Uji *Kruskall Wallis* yang menunjukkan tidak adanya perbedaan antara keempat formulasi sehingga tidak dapat dilakukan uji lanjutan berupa uji *Mann Whitney*.

2. Warna

Warna ialah salah satu indikator penilaian sensoris yang dapat langsung dilihat menggunakan indra penglihatan dan dapat menambah nilai estetika serta kemenarikan dari suatu produk pangan. Hasil uji organoleptik terhadap tingkat kesukaan warna dimsum ikan patin menunjukkan penilaian yang berbeda yang dapat dilihat dari gambar 2.



Gambar 2. Tingkat Kesukaan Warna

Berdasarkan gambar 2, dapat dilihat bahwa penilaian tertinggi dari tingkat kesukaan warna panelis ialah pada formulasi dimsum ikan patin sebanyak 80 g (F2) dengan skor 4,33 (suka) dan penilaian terendah didapatkan pada perlakuan dimsum ikan patin sebanyak 70 g (F1) dengan skor 3,83 (netral).

Warna yang dihasilkan dari formulasi F0, F2 dan F3 tidak terlalu berbeda dan hampir terlihat sama yaitu putih agak krem kecoklatan, sedangkan warna yang dihasilkan oleh F1 ialah putih sedikit kecoklatan. Warna kecoklatan ini disebabkan karena adanya reaksi non-enzimatis antara protein gugus amina primer selama dilakukan pengukusan. Semakin lama pengukusan yang dilakukan pada produk, maka warna yang dihasilkan akan semakin coklat (Zulisyanto, dkk, 2016) karena adanya reaksi mailard antara gula reduksi dan protein yang ada di dalam adonan dimsum. Perbedaan tingkat kesukaan antara formulasi pertama dan kedua dapat disebabkan karena semakin banyak protein yang terdenaturasi ketika proses pengolahan membuat warna semakin gelap (Pertiwi, 2021). Hasil uji *Kruskall Wallis* terhadap warna dimsum patin dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Uji *Kruskall Wallis* terhadap warna dimsum patin

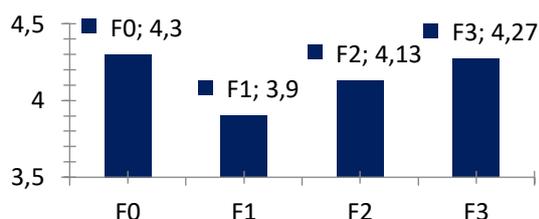
Formulasi	Kesukaan	<i>p-value</i>
F0 (Kontrol)	4,3	
F1 (70 g ikan patin)	3,83	
F2 (80 g ikan patin)	4,33	0,053
F3 (90 g ikan patin)	4,23	

Berdasarkan hasil uji *Kruskall Wallis* pada tabel 3, didapatkan nilai *p-value* > 0,05 yang menunjukkan tidak terdapat pengaruh yang nyata dari segi warna dimsum ikan patin dengan *p-value* sebesar 0,053. Tidak adanya perbedaan nyata dari keempat warna dimsum ikan patin dapat dikarenakan oleh bahan baku yang digunakan memiliki kisaran kandungan protein yang tidak terlalu berbeda. Berdasarkan analisa kisaran kandungan protein dengan TKPI, besar kandungan protein yang terdapat pada F0, F1, F2 dan F3 adalah 22,75 g, 23,73 g, 21,79 g dan 12,32 g tiap adonan dimsum.

Dikarenakan hasil *Uji Krukall Wallis* yang menunjukkan tidak adanya perbedaan antara keempat formulasi sehingga tidak dapat dilakukan uji lanjutan berupa uji *Mann Whitney*.

3. Tekstur

Tekstur adalah salah satu penilaian sensoris yang dapat dinilai dengan sentuhan menggunakan indera peraba. Tekstur dari suatu bahan pangan akan berpengaruh terhadap tingkat kesukaan dari suatu makanan. Hasil uji organoleptik terhadap tingkat kesukaan tekstur dari dimsum ikan patin dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Tingkat Kesukaan Tekstur

Berdasarkan gambar 2, dapat dinyatakan bahwa penilaian tingkat kesukaan tertinggi dari tekstur dimsum ikan patin adalah

perlakuan kontrol (F0) atau tanpa penambahan daging ikan patin dengan skor 4,3 (suka) dan penilaian terendah didapat pada perlakuan dengan penambahan daging ikan patin sebanyak 70 g (F1) dengan kriteria 3,9 (suka).

Kepadatan tekstur yang ada pada dimsum salah satunya dipengaruhi oleh kandungan protein pada keempat formulasi yang berbeda, formulasi dengan penambahan ikan patin sebanyak 70 g menghasilkan kadar protein yang lebih tinggi dibandingkan formulasi lain sehingga protein yang terdenaturasi semakin banyak. Semakin banyaknya protein yang terdenaturasi akibat proses pemanasan tersebut membuat protein berinteraksi dengan air sehingga air akan terabsorpsi ke dalam pati ketika proses gelatinisasi saat pengukusan dan menyebabkan adonan dimsum cenderung menjadi lebih padat. Hal ini sejalan dengan penelitian Midayanto, dkk (2014) yang menyatakan struktur tahu akan lebih keras dan padat dikarenakan molekul protein menggumpal dan menjadi sangat dekat akibat hilangnya kandungan air selama proses pemanasan. Hasil uji *Kruskall Wallis* terhadap tekstur dimsum patin dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Uji *Kruskall Wallis* terhadap Tekstur Dimsum Patin

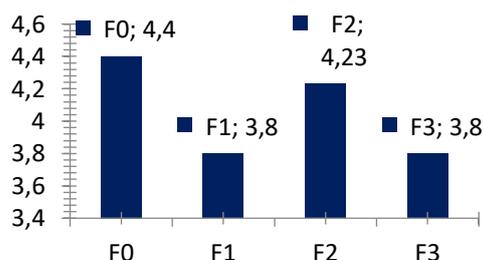
Formulasi	Kesukaan	<i>p-value</i>
F0 (Kontrol)	4,3	
F1 (70 g ikan patin)	3,9	
F2 (80 g ikan patin)	4,13	0,389
F3 (90 g ikan patin)	4,27	

Berdasarkan hasil uji *Kruskall Wallis* pada tabel 3, didapatkan nilai *p-value* > 0,05 yang menunjukkan tidak terdapat pengaruh yang nyata dari segi tekstur dimsum ikan patin dengan *p-value* sebesar 0,389. Tidak adanya perbedaan nyata dari keempat tekstur dimsum ikan patin dapat dikarenakan oleh bahan baku yang digunakan memiliki kisaran kandungan protein yang tidak terlalu berbeda. Dikarenakan hasil *Uji Krukall Wallis* yang menunjukkan tidak adanya

perbedaan antara keempat formulasi sehingga tidak dapat dilakukan uji lanjutan berupa uji *Mann Whitney*.

4. Aroma

Aroma adalah salah satu indikator hedonik yang dinilai melalui indera penciuman. Aroma dari suatu makanan menjadi penentu penting dalam tingkat kesukaan dan daya terima makanan. Hasil uji organoleptik terhadap aroma dari dimsum patin dengan formulasi yang berbeda dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 3. Tingkat Kesukaan Aroma

Berdasarkan gambar 3, tingkat kesukaan aroma dimsum patin yang paling disukai oleh panelis ialah formulasi tanpa penambahan daging ikan patin (F0) dengan penilaian sebesar 4,4 (suka) namun tidak terlalu berbeda hasilnya dengan penambahan ikan patin sebanyak 80 g (F2) di penilaian sebesar 4,23 (suka) sedangkan untuk formulasi ikan patin sebanyak 70 g dan 90 g memiliki hasil penilaian yang sama yaitu berada di skor 3,8 (netral).

Panelis lebih menyukai aroma dimsum dengan perlakuan kedua karena memiliki aroma yang tidak terlalu amis dan masih ada aroma khas ayam. Aroma yang dihasilkan dari dimsum ikan patin berasal dari bahan baku yang digunakan yaitu ikan patin dan ayam. Aroma yang dihasilkan oleh dimsum ikan patin ialah aroma ikan dan sedikit aroma ayam yang ditimbulkan karena protein pada ikan dan ayam yang tinggi serta teroksidasi dari asam lemak yang mudah menguap saat pemanasan dan menghasilkan aroma (Supirman, et al ,2013). Adanya aroma khas ikan patin yang kuat pada formulasi F3 diduga disebabkan oleh Trimetilamin (TA) pada ikan yang diubah menjadi Trimetil Amin Oksida (TMAO) yang kemudian TMAO ini akan diubah oleh enzim-enzim yang berada pada proses

kimiawi yang menyebabkan terbentuknya bau khas ikan (S. Sulthoniyah, 2012). Hasil uji *Kruskall Wallis* terhadap aroma dimsum ikan patin dapat dilihat di tabel 4.

Tabel 4. Hasil Uji *Kruskall Wallis* Aroma Dimsum Patin

Formulasi	Kesukaan	p-value
F0 (Kontrol)	4,4	0,052
F1 (70 g ikan patin)	3,8	
F2 (80 g ikan patin)	4,23	
F3 (90 g ikan patin)	3,8	

Berdasarkan uji *Kruskall Wallis* pada tabel 4, didapatkan bahwa penambahan daging ikan patin pada dimsum patin tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap aroma dimsum ikan patin ($p > 0,05$) yaitu sebesar 0,052 sehingga tidak dapat dilakukan uji lanjutan *Mann Whitney*.

5. Formulasi Terbaik

Hasil uji organoleptik terhadap tingkat kesukaan dimsum patin terhadap rasa, warna, tekstur dan aroma dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Tingkat Kesukaan Dimsum Patin

	Tingkat Kesukaan Dimsum Patin			
	F0	F1	F2	F3
Rasa	4,5	4,1	4,4	4,2
Warna	4,3	3,8	4,3	4,2
Tekstur	4,3	3,9	4,1	4,2
Aroma	4,4	3,8	4,2	3,8

Berdasarkan hasil uji organoleptik, panelis menyukai rasa dan aroma dimsum patin dengan formulasi F2 (Ikan patin 80 g), menyukai warna dimsum ikan patin formulasi F2 (Ikan patin 80 g), menyukai tekstur dimsum ikan patin formulasi ketiga (ikan patin 90 g) dan menyukai warna dimsum patin dengan formulasi F2 (ikan patin 80 g). Formulasi terpilih atau terbaik untuk dimsum patin yang ditambahkan

daging ikan patin ialah formulasi kedua (ikan patin 80 g) sehingga formulasi kedua dapat dijadikan sebagai referensi pembuatan dimsum ikan patin.

6. Kandungan Gizi

Berdasarkan perhitungan kandungan gizi menggunakan aplikasi nutrisurvey, didapatkan hasil bahwa satu buah dimsum dengan berat 50 g mengandung 20,28 kalori, 2,04 g karbohidrat, 16,93 g protein, dan 0,9 g lemak. Dimsum ikan patin merupakan salah satu jenis MPASI yang diharapkan dapat membantu balita memenuhi kebutuhan gizinya.

Tabel 6. Nilai Gizi Dimsum Ikan Patin Perlakuan Terbaik

Bahan	Dimsum Ikan Patin Perlakuan Terbaik (F2/80 g ikan patin)			
	Kalori	P (g)	L (g)	Kh (g)
Ikan Patin*	105,6	13,6	5,28	0,88
Ayam**	128,2	12,1	8,5	0
Tapioka**	99,1	0,1	0	23,7
Gula**	50,3	0	0	13
Bawang Putih**	4,4	0,1	0	1
Daun Bawang**	21	1,2	0,7	5
Wortel Parut**	2,6	0,1	0	0,5
Kulit Dimsum***	156,8	446,88	3,64	13,16
Total Protein	568	474,08	18,12	57,24
1Dimsum (50 g)	20,28	16,93	0,9	2,04

*) TKPI, **) Nutrisurvey, ***)fatsecret

Berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 tahun 2022 tentang Pengawasan Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan, dimsum ikan patin dapat dikatakan sebagai makanan sumber protein apabila mengandung kandungan protein tidak kurang dari 20% ALG dalam 100 g atau tidak kurang dari 5,2 g per 100 g pangan olahan dan dinyatakan sebagai pangan tinggi/kaya protein apabila mengandung protein tidak kurang dari 35% ALG per 100 g atau tidak kurang dari 9,1 g per 100 g pangan olahan dengan nilai ALG pada zat gizi protein mengacu pada Peraturan Kepala BPOM Nomor 9 Tahun

2016 untuk anak usia 1-3 tahun yaitu sebesar 26 g. Dimsum ikan patin perlakuan terbaik mengandung 16,93 g protein per 50 g yang artinya memenuhi syarat untuk dikatakan sebagai pangan olahan tinggi/kaya protein.

Kebutuhan protein balita (1-3 tahun) dalam sehari berdasarkan Angka Kecukupan Gizi (AKG) tahun 2019 adalah 20 g sehingga konsumsi 2 buah dimsum ikan patin dengan substitusi 80 g ikan patin dalam sehari dapat memenuhi kebutuhan protein pada balita.

KESIMPULAN

Berdasarkan analisa zat gizi menggunakan TKPI, Dimsum ikan patin perlakuan terbaik mengandung 16,93 g protein tiap 50 g dimsum (1 buah) sehingga konsumsi 2 buah dimsum ikan patin dengan substitusi 80 g ikan patin dalam sehari dapat memenuhi kebutuhan protein pada balita.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada Poltekkes Kemenkes Riau yang telah menyetujui penelitian ini dilakukan dan terimakasih kepada semua pihak yang terlibat di dalam penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

(BPOM), B. P. (2016). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor: 9 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi. Jakarta: BPOM RI.

(BPOM), B. P. (2022). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor: 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Label dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta: BPOM RI.

Almatsier S. 2005. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Arsad Bahrii, dkk. 2019. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Peningkatan Keterampilan Pembuatan Ikan Bandeng Presto Di Kelurahan Lakkang Kota Makassar. Universitas Negeri Makassar

Balitbankes. 2013. *Riset Kesehatan Dasar 2013*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Balitbankes. 2018. *Riset Kesehatan Dasar 2018*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Barker DJP. 2008. *Nutrition in The Womb : How Better Nutrition During*

- Development Will Prevent Heart Disease, Diabetes, and Stroke*. USA: The Barker Foundation
- Chirande L, Deborah C, Hadijah M, Rose V, Sabas K, Abukari II, Surinder KB, Michael JD, dananu mawang kabupaten gowa dan danau universitas hasanuddin kota makassar
- Dewita. 2012. *Acceptance of Elementary Students on Asian Redtail Catfish (Hemibagrus nemurus) Protein Concentrate Food Street Products in Kampar District, Riau*
- Hakim, A. R. 2014. Kadar Protein, Organoleptik Dan Daya Terima Nugget Formulasi Ikan Tongkol Dan Jamur Tiram Putih Yang Berbeda
- Ikhwan Luthfi Ardian, dkk. 2022. Analisis kandungan gizi dan daya terima cookies berbahan dasar tepung bekatul dan tepung ikan tuna untuk balita gizi kurang.
- Jinap, S., & Hajeb, P. 2010. Glutamate. Its applications in food and contribution to health. In *Appetite* (Vol. 55, Issue 1). <https://doi.org/10.1016/j.appet.2010.05.002>
- Kementerian Kesehatan RI. 2012. *Kerangka Kebijakan Gerakan Nasional Sadar Gizi dalam Rangka Seribu Hari Pertama Kehidupan (Gerakan 1000 HPK)*
- Kingsley EA. 2015. Determinants of stunting and severe stunting among under-fives in Tanzania:evidence from the 2010 cross-sectional household survey. *BMC Pediatrics*, BMC Pediatrics 15(1): 165.
- Midayanto, D. N. and Yuwono, S. S. 2014. 'Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia', *Pangan dan Agroindustri*, 2(4), pp. 259–267.
- Nuraida, L. et al. 2014. 'Free Glutamate Intake from Foods Among Adults: Case Study in Bogor and Jakarta', *Jurnal Mutu Pangan*, 1(2), pp. 100–109.
- Perdani, C. et al. 2022. 'Prinsip-Prinsip Bahan Tambahan Pangan Yang Memenuhi Syarat Halal: Alternatif Penyedap Rasa Untuk Industri Makanan Halal', *Halal Research Journal*, 2(2), pp. 96–111. doi: 10.12962/j22759970.v2i2.419.
- Pertiwi, Y. W. 2021. 'Karakteristik Fisik dan Kimia pada Daging Ayam Ungkep Kunyit Berdasarkan Perlakuan Kromanon dan Lama Waktu Pengungkepan', *Thesis*.
- Ramlah. 2016. Perbandingan kandungan nilai gizi ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) asal
- Rangka Seribu Hari Pertama Kehidupan (Gerakan 1000 HPK)*
- Safira, Nadya Ananda. 2021. Tingkat Kesukaan Pada Dimsum Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis* C) Dengan Substitusi Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreanus*)
- Sulthoniyah, S. T. M. 2012. 'Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi Dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*)', *Skripsi*.
- Supariasa, I Nyoman. 2012. *Penilaian Status Gizi Buku Kedokteran EGC: Jakarta*.
- Supirman S. S., Kartikaningsih, H. & Zaelanie, K. 2013. Pengaruh Perbedaan Ph Perendaman Asam Jeruk Nipis (*Citrus Auratifolia*) Dengan Pengeringan Sinar Matahari Terhadap Kualitas Kimia Teh Alga Coklat (*Sargassum Flilipendula*). *THPI Student Journal*, 1(1), 46-52. Retrieved from <http://thpi.studentjournal.ub.ac.id/index.php/thpi/article/view/6>
- Survei Status Gizi Balita Indonesia. 2019
- Sutri Handayani1, Indri Susanti. 2019. Pengolahan Ikan Menjadi Makanan Variatif Dan Produktif Di Desa Gawerejo Kecamatan Karangbinangung Kabupaten Lamongan. *Abdimas Berdaya: Jurnal Pengabdian Masyarakat* Vol.2 No.2 P-ISSN: 2685-1563
- Tabel Komposisi Pangan Nasional, 2017
- Tim Nasional Percepatan Penanggulangan Kemiskinan Sekretariat Wakil Presiden. 2017
- Wagiyono. 2003. Menguji kesukaan secara organoleptik
- WHO. 2010. *Nutrition Landscape Information System (NLIS) Country Profile*
- Zulisyanto, D., Riyadi, P. H. and Amalia, U. (2016) 'Pengaruh Lama

Pengukuran Adonan Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Kerupuk Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*)', *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(4), pp. 26–33.