

ABSTRAK

Prasasti, Tresna Dewi. 2024. *Daya Terima dan Nilai Gizi Nugget Berbasis Ikan Kembung (*Rastrelliger*) dan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Alternatif Makanan Selingan Tinggi Protein Untuk Anak Sekolah Dasar*. Skripsi. Program Studi Gizi dan Dietetika. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Pembimbing : Dr. Pusparini, SKM, M.Sc

Salah satu masalah gizi yang umumnya ditemukan pada anak usia sekolah adalah *stunting*. Menurut Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2022, prevalensi *stunting* adalah 21,6% turun 2,8% dari tahun 2021. Pengembangan produk nugget dapat digunakan sebagai alternatif selingan tinggi protein sebagai salah satu upaya pencegahan dan penanggulangan *stunting*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi nugget berbasis ikan kembung dan daun kelor terhadap sifat organoleptik dan kadar protein formulasi terbaik produk. Metode penelitian menggunakan desain eksperimen dengan rancangan acak lengkap. Formulasi nugget diperoleh dari hasil perhitungan, formulasi ikan kembung dan daun kelor, F1 (90%:10%), F2 (85:15%), F3 (80%:20%). Uji hedonik dilakukan untuk mengetahui sifat organoleptik produk nugget dan uji kandungan protein untuk mengetahui kadar prorein dengan metode *mikro* kjeldahl. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada perbedaan yang bermakna yaitu pada aspek rasa. Kemudian secara *overall* produk yang di unggulkan adalah formula 3. Kadar protein formula 3 perpersi adalah 10,8 gram memenuhi kecukupan protein sebesar 235%. Produk nugget formula 3 dapat digunakan sebagai alternatif makanan selingan untuk pencegahan *stunting*. Penelitian lebih lanjut dengan memberikan produk tersebut terhadap anak sekolah dasar.

Kata Kunci: Daun Kelor, Ikan Kembung, Nugget, Protein, Stunting