

ABSTRAK

Lestari, Geani Hotijar Noer, 2024. *Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Rolade Berbahan Dasar Ikan Patin (*Pangasius Sp.*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) sebagai Makanan Selingan Balita Stunting*. Tugas Akhir. Program Studi Gizi Program Diploma Tiga. Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung

Pembimbing: Ir. Agus Sulaeman, M.Kes

Berdasarkan data Survei Status Gizi Indonesia, prevalensi balita yang mengalami *stunting* pada tahun 2022 masih cukup tinggi sebesar 21,6%. Pemerintah mengajak masyarakat untuk lebih memerhatikan pemenuhan gizi seimbang untuk mencegah *stunting* pada masa pertumbuhan anak. Salah satu bentuk upaya yang dilakukan adalah pemberian makanan tinggi protein dan tinggi kalsium. Penelitian ini dibuat modifikasi produk dan formulasi baru yaitu rolade berbahan dasar ikan patin dan kacang merah yang mengandung protein dan kalsium yang tinggi untuk mencegah *stunting* pada balita. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui gambaran sifat organoleptik dan nilai gizi rolade berbahan dasar ikan patin dan kacang merah sebagai makanan selingan balita *stunting*. Desain penelitian ini adalah eksperimental yaitu formulasi ikan patin dan kacang merah. Formulasi yang dibuat adalah F1 (25% : 75%), F2 (50% : 50%), F3 (75% : 25%). Pengujian sifat organoleptik menggunakan uji hedonik. Perhitungan nilai gizi berdasarkan TKPI 2019. Diperoleh hasil bahwa rolade ikan patin dan kacang merah yang paling disukai panelis adalah F3 (75% : 25%) dengan nilai gizi energi 106,61 kkal, protein 5,16 gram, lemak 4,57 gram, karbohidrat 11,37 gram, dan kalsium 44,49 miligram. Bagi masyarakat yang akan membuat rolade ikan patin dan kacang merah dapat menggunakan resep formulasi 3 dengan perbandingan ikan patin dan kacang merah 75% : 25%.

Kata Kunci: Ikan Patin, Kacang Merah, Rolade, Zat Gizi, Balita *Stunting*