

ABSTRAK

Kharisma Nur Ikfina Purnama, 2024, Substitusi Ikan Lele dengan Tempe Kedelai dan Daun Katuk dalam Pengolahan Nugget untuk Balita *Stunting*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Pembimbing : I Komang Suwita, SST., MP dan Theresia Puspita, S.TP., MP., RD.

Stunting sebagai salah satu masalah gizi yang sering terjadi pada balita, merupakan tinggi badan tidak sesuai dengan umur anak yang didasarkan pada TB/U atau PB/U dengan nilai *z-score* kurang dari -2SD (*stunted*) dan kurang dari -3SD (*severely stunted*) (Permenkes RI No. 2 Th. 2020). Diperkirakan 22,2 % atau 150,8 juta balita di dunia mengalami *stunting* (UNICEF, WHO, World Bank .2018). Di Indonesia, prevalensi *stunting* menurut Riskesdas (2013) mencapai 37,2 % dan telah terjadi penurunan hingga 30,8 % Riskesdas (2018). Penyebab langsung *stunting* seperti pemberian asupan makan, pola asuh dan penyakit infeksi atau status kesehatan anak. Seluruh penyebab terjadinya *stunting* saling berkaitan dan memberikan pengaruh atau determinasi yang signifikan (UNICEF, 2012). Salah satu upaya yang dapat diberikan untuk mengatasi permasalahan gizi *stunting* dengan melakukan pemberian makanan tambahan. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis mutu zat gizi, dan mutu organoleptik pada nugget substitusi ikan lele, tempe kedelai, dan daun katuk. Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen laboratorium dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) menggunakan 4 taraf perlakuan yaitu Ikan Lele, Tempe Kedelai, dan Daun Katuk adalah P_0 (100 : 0 : 0), P_1 (80 : 18 : 2), P_2 (80 : 15 : 5), P_3 (80 : 13 : 7). Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April 2024. Nugget substitusi ikan lele, tempe kedelai, dan daun katuk tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan terhadap mutu organoleptik warna, aroma, rasa dan tekstur. Taraf perlakuan P_3 (80 : 13 : 7) ditentukan sebagai taraf perlakuan terbaik.

Kata kunci : *stunting*, ikan lele, tempe kedelai, daun katuk,.