



Uji Organoleptik dan Pengetahuan Masyarakat makanan pendamping Nugget berbahan dasar Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan ayam dalam mengatasi Stunting

Denisius Umbu Pati¹ I Made Adi Sudarma² Arni H Jawa³ Soningsih Malo⁴ Tria R Hana⁵
Muhammad Al- Ihsan Abdullah⁶ Kanserinus Lendimbani⁷ Konda Ngguna⁸

1,2,3,4,5,6,7,8 Universitas Kristen Wira Wacana Sumba

*Corresponding author: denis@unkriswina.ac.id

Info Artikel

Disubmit 2 Mei 2024
Direvisi 29 Mei 2024
Diterbitkan 31 Mei 2024

Kata Kunci:

Stunting; Nugget;
Pengetahuan; Organoleptik

P-ISSN : 2086-3292

E-ISSN : 2655-9900

Abstrak

Stunting merupakan keadaan gangguan pertumbuhan pada anak diakibatkan kurang asupan nutrisi didalam pertumbuhannya. Nugget adalah olahan daging yang digiling dan di bumbui, kemudian diselimuti oleh perekat tepung, pelumuran tepung roti (breading), dan di goreng. Metode analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif univariat. penelitian bertempat di Kelurahan Kambajawa Kecamatan Kota Waingapu Kabupaten Sumba Timur. Sampel 30 pada masyarakat yang tidak bermasalah dengan indera pengecap. Hasil penelitian didapatkan Pengetahuan masyarakat dengan kategori baik berjumlah 13 (43,34%), kategori cukup berjumlah 10 (33,33) dan kategori kurang berjumlah 7 (23,33%) responden. Sedangkan variabel Organoleptik warna dengan kategori sangat menarik berjumlah 6 (20%) responden, kategori menarik berjumlah 14 (46,67%) responden, kategori cukup menarik berjumlah 6 (20%) responden, kategori tidak menarik berjumlah 3 (10%) responden dan kategori sangat tidak menarik berjumlah 1 (3,33%) responden. Rasa/kesukaan dengan kategori sangat enak berjumlah 8 (26,67%) responden, kategori enak berjumlah 13 (43,33%) responden, cukup enak berjumlah 6 (20%) responden dan kategori tidak enak berjumlah 3 (10%) responden. Tekstur dengan kategori sangat halus berjumlah 2 (6,67%) responden, kategori halus berjumlah 12 (40%), kategori cukup halus berjumlah 11 (36,67%) responden dan kategori tidak halus berjumlah 5 (16,67%).

Abstract

Stunting is a condition where growth is impaired in children due to a lack of nutritional intake for their growth. Nuggets are processed meat that is ground and seasoned, then covered with flour adhesive, coated with breadcrumbs, and fried. The analytical method used is univariate descriptive analysis. The research took place in Kambajawa Village, Waingapu City District, East Sumba Regency. A sample of 30 people who do not have problems with their sense of taste. The research results showed that there were 13 (43.34%) people's knowledge in the good category, 10 (33.33%) in the sufficient category and 7 (23.33%) respondents in the poor category. Meanwhile, the color Organoleptic variable with the very attractive category amounted to 6 (20%) respondents, the attractive category amounted to 14 (46.67%) respondents, the quite attractive category amounted to 6 (20%) respondents, the unattractive category amounted to 3 (10%) respondents and the very unattractive category amounted to 1 (3.33%) respondent. The taste/likes in the very good category amounted to 8 (26.67%) respondents, the delicious category amounted to 13 (43.33%) respondents, quite good amounted to 6 (20%)

Keywords:

Stunting; Nugget; Knowledge;
Organoleptic

respondents and the unpleasant category amounted to 3 (10%) respondents. The texture in the very fine category was 2 (6.67%) respondents, the fine category was 12 (40%), the moderately fine category was 11 (36.67%) respondents and the not fine category was 5 (16.67%).

PENDAHULUAN

Stunting merupakan keadaan gangguan pertumbuhan pada anak yang dikarenakan oleh factor malnutrisi pada anak dibawah lima tahun (Hardani M & Zuraida R, 2019; Hasan & Kadarusman, 2019; Khotimah, 2022; Nasriyah & Ediyono, 2023; Ruaida, 2018) dengan kata lain bahwa stunting merupakan produk gagal yang dihasilkan dari keadaan anak yang kurang nutrisi didalam pertumbuhannya (Pati et al., 2023).

Kasus stunting secara nasional pada tahun 2022 sebesar 24,4% dan pada tahun 2023 sebesar 21,6%. Kasus stunting Provinsi Nusa Tenggara Timur pada tahun 2021 sebesar 37,8% dan pada tahun 2022 sebesar 35,3%. Prevalensi kasus stunting di Provinsi Nusa Tenggara Timur terjadi penurunan sebesar 2,5% (Munira, 2022).

Data Badan Pusat Statistik Nusa Tenggara Timur tahun 2022 Kasus stunting di Kabupaten Sumba Timur pada tahun 2022 berjumlah 3.478 (14,9%) kasus balita dan pada tahun 2023 berjumlah 2.677 (11,8%) kasus balita (BPS Sumba Timur, 2024). Nugget adalah jenis olahan daging restrukturisasi yaitu daging yang digiling dan di bumbu, kemudian diselimuti oleh perekat tepung, pelumuran tepung roti (breading), dan di goreng setengah matang lalu dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan. Nugget biasa dibuat dari daging ayam, namun salah satu daging yang juga biasa dikonsumsi manusia dan berpotensi sebagai bahan pembuat nugget adalah daging ayam broiler (Z. Suhaemi et al., 2021).

Daun kelor atau *Moringa oleifera* merupakan salah satu jenis sayuran yang memiliki kandungan protein dan kalsium, serta zat besi yang tinggi. Daun kelor yang dikeringkan dan dijadikan tepung dapat meningkatkan nilai kandungan zat gizi di dalamnya. Tepung daun kelor mengandung kalsium 17 kali lebih banyak dari susu, protein 9 kali lebih banyak dari yogurt, dan zat besi 25 kali lebih banyak dari sayur bayam. Dalam 100 gram daun kelor mengandung zat gizi protein sebesar 5,1g/100g; serat sebesar 0,9 mg/100g; zat besi sebesar 6 mg/100 g; kalsium sebesar 1.077 mg/ 100g 7 (Pramono et al., 2021).

Tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) yang mengandung zat aktif antioksidan dan antibakteri, dianggap mampu meningkatkan kinerja dan mencegah kerusakan organ dalam sehingga berpengaruh baik terhadap peningkatan metabolisme dan penyerapan nutrisi dalam tubuh yang dapat memicu pertumbuhan. Daun Kelor sebagai fortikan pada pangan juga sudah dilakukan sebelumnya (Z. Suhaemi et al., 2021). Berdasarkan uraian diatas maka peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul Uji Organoleptik dan kesukaan makanan pendamping Nugget *Moringa oleifera* dalam mengatasi Stunting pada anak.

METODE

Metode analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif univariat. Analisis deskriptif merupakan digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi.

Waktu dan tempat

Penelitian dilakukan pada bulan November sampai desember 2023, lokasi penelitian bertempat di Kelurahan Kambajawa Kecamatan Kota Waingapu Kabupaten Sumba Timur.

Sampel

Penelitian ini menggunakan sampel 30 pada masyarakat yang tidak mempunyai permasalahan pada indra pengecap.

Alat dan bahan

Alat:

Timbangan, wadah (baskom), alat penggiling, alat penggoreng dan lain sebagainya.

Bahan:

1. Ayam ras (*Gallus domesticus*)

Ayam dibersihkan kemudian dibersihkan, dipotong sesuai kebutuhan, lalu daging ayam digiling sampai hancur merata kemudian dicampurkan dengan bumbu-bumbu yang sudah dipersiapkan terlebih dahulu.

2. Daun Kelor (*Moringa Oleifera*)

Daun kelor (*Moringa Oleifera*) terlebih dahulu dikeringkan agar bisa dihaluskan menggunakan penggiling kemudian dari hasil yang digiling disaring untuk mendapatkan hasil yang lebih halus untuk dijadikan tepung, kemudian dari tepung daun kelor (*Moringa Oleifera*) yang sudah jadi dicampur kedalam campuran daging ayam yang sudah tercampur dengan bumbu-bumbu, kemudian ditaruh dalam cetakan sesuai dengan keinginan penelitian yaitu cetakan segi empat.

Variable penelitian :

Pengetahuan

Penelitian ini melihat pengetahuan dari responden terkait Stunting dan pemberian makanan dari Nugget (*Moringa Oleifera*).

Organoleptik

Tabel 1. Skala Penilaian pengujian Organoleptik

Skala Hedonik				Skala Numerik
Warna	Rasa/Kesukaan	Aroma	Tekstur	
Sangat Menarik	Sangat enak	Sangat suka	Sangat halus	5
Menarik	Enak	Suka	Halus	4
Cukup Menarik	Cukup enak	Cukup suka	Cukup halus	3
Tidak menarik	Tidak enak	Tidak suka	Tidak halus	2
Sangat tidak Menarik	Sangat tidak enak	Sangat tidak suka	Sangat tidak halus	1

Analisis Data

Analisis data yang digunakan yaitu analisis deskriptif univariat dimana dilakukan terhadap setiap variabel untuk menghasilkan distribusi frekuensi terkait tujuan penelitian dimana variabel dalam penelitian ini adalah uji organoleptik dan pengetahuan makanan pendamping stunting.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Nugget merupakan daging olahan yang dicincang kemudian diberikan bumbu-bumbu seperti bawang putih garam bumbu penyedap dan merica kemudian dari olahan tersebut dicetak sesuai keinginan dalam suatu wadah dan dikukus. Selanjutnya adonan yang sudah jadi didinginkan dan dipotong-potong atau dicetak dalam bentuk yang lebih kecil kemudian dicelupkan dalam putih telur dan digulingkan ke dalam tepung panir lalu kemudian digoreng. Nugget memiliki rasa yang lebih gurih daripada daging utuh (Widyawatinigrum et al., 2018).

Tabel 2. Distribusi frekuensi Pengujian Pengetahuan Masyarakat pada Nugget berbahan dasar Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan ayam

Variabel	n	Persentase (%)
Pengetahuan Masyarakat		
Baik	13	43,34
Cukup	10	33,33
Kurang	7	23,33
Total	30	100

Berdasarkan hasil penelitian pada tabel 1. Pengujian Pengetahuan pada Nugget berbahan dasar Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan ayam yang dilakukan didapatkan hasil bahwa pengetahuan masyarakat dari 30 masyarakat yang dijadikan responden dalam penelitian ini menunjukkan bahwa masyarakat yang memiliki pengetahuan yang baik berjumlah 13 (43,34%), masyarakat yang memiliki pengetahuan cukup berjumlah 10 (33,33%) dan masyarakat yang memiliki pengetahuan kurang berjumlah 7 (23,33%). Hasil wawancara yang dilakukan dengan masyarakat bahwa masyarakat sangat memahami dengan masalah stunting yang terjadi, untuk itu masyarakat sangat berharap dengan dilakukan penelitian ini bisa didapatkan suatu hasil yang baik dengan melalui penelitian ini didapatkan suatu formula dalam pembuatan nugget yang menjadi kesukaan anak-anak yang mengalami

stunting, makanan yang sederhana namun memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi, masyarakat juga berharap dari makanan ini dapat mengatasi permasalahan stunting yang ada.

Tabel 3. Distribusi frekuensi pengujian Organoleptik pada Nuget berbahan dasar Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan ayam

Variabel	n	Persentase (%)
Warna		
Sangat Menarik	6	20
Menarik	14	46,67
Cukup Menarik	6	20
Tidak menarik	3	10
Sangat tidak Menarik	1	3,33
Rasa/Kesukaan		
Sangat enak	8	26,67
Enak	13	43,33
Cukup enak	6	20
Tidak enak	3	10
Sangat tidak enak	0	0
Tekstur		
Sangat halus	2	6,67
Halus	12	40
Cukup halus	11	36,67
Tidak halus	5	16,67
Sangat tidak halus	0	0
Total	30	100

Berdasarkan hasil penelitian pada tabel 2. Pengujian Organoleptik pada Nuget berbahan dasar Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan ayam yang dilakukan didapatkan hasil bahwa variable warna pada nugget yang dihasilkan dengan kategori sangat menarik berjumlah 6 (20%) responden, warna dengan kategori menarik berjumlah 14 (46,67%) responden sedangkan responden yang memilih dengan kategori sangat tidak menarik berjumlah 1 (3,33%) responden hal ini dikarenakan menurut responden harus diberikan daya tarik lagi pada nugget yang dibuat sehingga menambahkan daya tarik pada anak untuk mengkonsumsi nugget tersebut. Pada variable rasa/kesukaan dari 30 responden yang memilih rasa/kesukaan dengan kategori sangat enak berjumlah 8 (26,67%) responden dan kategori enak berjumlah 13 (43,33%) responden, berdasarkan hasil wawancara kepada responden mengatakan bahwa rasa dari nugget yang dihasilkan sangat gurih atau sangat enak bagus untuk dikonsumsi oleh anak-anak dan dari nugget ini rasa kelor dan daging ayam nya sangat terasa sekali dan membuat cepat kenyang sehingga dari nugget ini tidak perlu mengkonsumsi terlalu banyak, sedangkan responden yang memilih dengan kategori tidak enak berjumlah 3 (10%) responden, responden mengatakan hal ini dikarekan kurangnya penyedap rasa tetapi untuk rasa daun kelor dan daging ayamnya sangat terasa dilidah. Variabel tekstur responden yang memilih dengan kategori sangat halus berjumlah 2 (6,67%) responden, dan kategori halus berjumlah 12 (40%) responden, sedangkan tidak halus berjumlah 5 (16,67%) responden hal ini dikarekan tambahan wortel pada nugget yang tidak dihaluskan membuat responden mengatakan teksturnya tidak halus, responden mengatakan wortel sebaiknya diparut sehingga anak-anak yang tidak suka dengan wortel mau untuk makan nugget tersebut.

KESIMPULAN DAN SARAN

1. Pengetahuan Masyarakat

Pengetahuan masyarakat dengan kategori baik berjumlah 13 (43,34%) responden, kategori cukup berjumlah 10 (33,33) responden dan kategori kurang berjumlah 7 (23,33%).

2. Uji Organoleptik

Untuk warna dengan kategori sangat menarik berjumlah 6 (20%) responden, kategori menarik berjumlah 14 (46,67%) responden, kategori cukup menarik berjumlah 6 (20%) responden, kategori tidak menarik berjumlah 3 (10%) responden dan kategori sangat tidak menarik berjumlah 1 (3,33%) responden. Rasa/kesukaan dengan kategori sangat enak berjumlah 8 (26,67%) responden, kategori enak berjumlah 13 (43,33%) responden, cukup enak berjumlah 6 (20%) responden dan kategori tidak enak berjumlah 3 (10%) responden. Tekstur dengan kategori sangat halus berjumlah 2 (6,67%) responden, kategori halus berjumlah 12 (40%), kategori cukup halus berjumlah 11 (36,67%) responden dan kategori tidak halus berjumlah 5 (16,67%).

DAFTAR PUSTAKA

- BPS Sumba Timur. (2024). *Kabupaten Sumba Timur Dalam Angka Sumba Timur Regency In Figures 2024*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Sumba Timur Bps-Statistics Of Sumba Timur Regency.
- Hardani M, & Zuraida R. (2019). Penatalaksanaan Gizi Buruk dan Stunting pada Balita Usia 14 Bulan dengan Pendekatan Kedokteran Keluarga. *Medula*, 09(03), 565–575. Retrieved from <http://repository.lppm.unila.ac.id/20412/>
- Hasan, A., & Kadarusman, H. (2019). Akses ke Sarana Sanitasi Dasar sebagai Faktor Risiko Kejadian Stunting pada Balita Usia 6-59 Bulan. *Jurnal Kesehatan*, 10(3), 413. <https://doi.org/10.26630/jk.v10i3.1451>
- Khotimah, K. (2022). Dampak Stunting dalam Perekonomian di Indonesia. *JISP (Jurnal Inovasi Sektor Publik)*, 2(1), 113–132. Retrieved from <http://jurnal.uwp.ac.id/fisip/index.php/jisp/article/download/124/52>
- Nasriyah, N., & Ediyono, S. (2023). Dampak Kurangnya Nutrisi Pada Ibu Hamil Terhadap Risiko Stunting Pada Bayi Yang Dilahirkan. *Jurnal Ilmu Keperawatan Dan Kebidanan*, 14(1), 161–170. <https://doi.org/10.26751/jikk.v14i1.1627>
- Munira, S. L. (2022). *Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2022*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Kepala Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan.
- Pati, D. U., Djoh, D. A., Pari, A. U. H., & Sitaniapessy, D. A. (2023). Analisis Determinan Kejadian Stunting Di Desa Kareka Nduku Selatan Kabupaten Sumba Barat. *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran*, 6(4).
- Pramono, M. A., Ningtyas, F. W., Rohmawati, N., & Aryatika, K. (2021). *Penelitian Gizi Dan Makanan*. 44.
- Ruaida, N. (2018). Gerakan 1000 Hari Pertama Kehidupan Mencegah Terjadinya Stunting (Gizi Pendek) di Indonesia. *Global Health Science*, 3(1), 139–151.
- Widyawatinigrum, E., Nur, S., & Ida, N. C. (2018). *Kadar Protein dan Organoleptik Nugget Ayam Fortifikasi Daun Kelor (Moringa Oleifera Lamk)*.
- Z. Suhaemi, Husmaini, E. Yerizal, & N. Yessirita. (2021). Pemanfaatan Daun Kelor (Moringa oleifera) dalam Fortifikasi Pembuatan Nugget. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(1), 49–54. <https://doi.org/10.29244/jipthp.9.1.49-54>