

**PERBEDAAN UJI ORGANOLEPTIK PEMPEK IKAN GABUS DENGAN
DAN TANPA PENAMBAHAN TEPUNG KELOR SEBAGAI UPAYA
PENCEGAHAN STUNTING**

Galuh Pratiwi¹, Suwarno²

Email : gpratiwi220@gmail.com

INTISARI

Latar Belakang : Olahan pangan fungsional dari ikan gabus dan kelor memiliki banyak manfaat yang dapat bermanfaat bagi berbagai kelompok seperti balita, remaja, ibu hamil, dan menyusui. Beberapa alasan mengapa ini bisa dilakukan yaitu, Ikan gabus mengandung protein tinggi dan lemak sehat seperti omega-3, sementara kelor kaya akan vitamin, mineral, dan protein. Masih jarang penelitian yang menggabungkan antara kedua bahan pangan ini. Dari kedua bahan pangan tersebut diinovasi menjadi pempek ikan gabus dengan penambahan tepung kelor sebagai upaya pencegahan stunting.

Tujuan Penelitian : Mengetahui uji beda organoleptik pempek ikan gabus dengan dan tanpa tepung kelor dalam upaya pencegahan stunting.

Metode Penelitian : Penelitian ini merupakan penelitian quasi eksperimen dengan sampel berjumlah 57 responden dengan teknik sampel *purposive sampling*.

Hasil : Sebagian besar responden menyukai pempek tanpa tepung kelor, dengan 61,4% menyukai warna, 59,6% aroma, 52,6% rasa, 54,4% tekstur, dan 63,2% keseluruhan produk. Perbedaan signifikan ditemukan pada semua aspek kecuali rasa.

Kesimpulan : Terdapat perbedaan antara warna, aroma, tekstur, dan keseluruhan pempek ikan gabus dengan dan tanpa penambahan tepung kelor sebagai upaya pencegahan stunting.

Kata Kunci: Kelor, Pempek Ikan Gabus, Stunting, Uji Organoleptik

¹ Mahasiswa Program Studi Ilmu Keperawatan Fakultas Kesehatan Universitas Jenderal Achmad Yani Yogyakarta

² Dosen Program Studi Ilmu Keperawatan Fakultas Kesehatan Universitas Jenderal Achmad Yani Yogyakarta

**DIFFERENCES IN ORGANOLEPTIC TESTS OF SNAKEHEAD FISH
PEMPEK WITH AND WITHOUT THE ADDITION OF MORINGA FLOUR
AS AN EFFORT TO PREVENT STUNTING**

Galuh Pratiwi¹, Suwarno²

Email : gpratiwi220@gmail.com

ABSTRACT

Background: Functional food products made from snakehead fish and moringa offer numerous benefits that can be advantageous for various groups, including toddlers, adolescents, pregnant women, and breastfeeding mothers. Some reasons why this combination is feasible include the high protein content and healthy fats like omega-3 found in snakehead fish, while moringa is rich in vitamins, minerals, and protein. Research combining these two food ingredients is still rare. As an innovation, these ingredients are being developed into snakehead fish pempek with the addition of moringa flour as an effort to prevent stunting.

Objective: To determine the organoleptic test differences of snakehead fish pempek with and without the addition of moringa leaf flour as a stunting prevention effort.

Research Method: This study is a quasi-experimental design. The sample consisted of 57 respondents selected through purposive sampling technique.

Results: Most respondents preferred the pempek without moringa flour, with 61.4% liking the color, 59.6% the aroma, 52.6% the taste, 54.4% the texture, and 63.2% the overall product. Significant differences were found in all aspects except taste.

Conclusion: There are differences in color, aroma, texture, and overall acceptance of snakehead fish pempek with and without the addition of moringa leaf flour as an effort to prevent stunting.

Keywords: Moringa, Snakehead Fish Pempek, Stunting, Organoleptic Test

¹ Student of Nursing Science Program, Faculty of Health, Jenderal Achmad Yani University, Yogyakarta

² Lecture of Nursing Science Program, Faculty of Health, Jenderal Achmad Yani University, Yogyakarta