

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Anemia merupakan suatu kondisi rendahnya kadar hemoglobin (Hb) dalam darah, remaja putri dikatakan anemia jika Hb < 12 g/dL pada usia 15–24 tahun (Kemenkes RI, 2023). Perilaku remaja yang lebih mengutamakan selera makan dan cenderung memilih karbohidrat dibandingkan protein dapat meningkatkan risiko terjadinya anemia. Remaja yang kurang memperhatikan asupan gizi dapat menyebabkan gejala seperti rasa lemah, kelelahan, keletihan, sakit kepala, pusing, dan penglihatan yang kabur sehingga akan menyebabkan dampak seperti penurunan konsentrasi dan prestasi akademik (Kusnadi, 2021). Anemia juga melemahkan sistem kekebalan tubuh sehingga menyebabkan kerentanan terhadap penyakit dan infeksi (Sri Maharani, 2020). Jika tidak ditangani dengan baik, anemia pada remaja putri mempunyai dampak jangka panjang antara lain meningkatkan risiko komplikasi pada kehamilan, seperti abortus, kelahiran prematur, meningkatkan risiko BBLR (Berat Bayi Lahir Rendah) kurang dari 2500 gram, dan pendarahan yang mengancam ibu dan bayi (Lailiyana & Hindratni, 2024).

Menurut data Riskesdas 2018, prevalensi anemia pada remaja putri tercatat 32,0%. Angka tersebut mengalami penurunan di tahun 2023 menjadi 15,5% berdasarkan hasil pemeriksaan kadar haemoglobin pada remaja putri usia 15-24 tahun (SKI, 2023). Meskipun mengalami penurunan, namun demikian anemia pada remaja putri masih menjadi masalah gizi di Indonesia karena prevalensinya masih berada di atas angka normal yaitu  $\leq 4,5\%$  menurut WHO 2011.

Anemia dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti usia, jenis kelamin, kondisi fisiologis dan patologis, pola makan, asupan zat gizi serta sosioekonomi dan sosiodemografi (Wiafe; Ayenu; Eli-Cophie, 2023). Menurut Kemenkes (2018), anemia akibat kekurangan asupan zat gizi disebabkan oleh berbagai faktor seperti kekurangan asupan protein, zat besi (Fe), vitamin C, asam folat, dan vitamin B12. Anemia pada remaja putri umumnya disebabkan oleh kurangnya pengetahuan mengenai pentingnya asupan zat gizi yang mengandung protein, zat besi, dan vitamin C, yang membantu proses penyerapan zat besi dalam tubuh. Pada berbagai kejadian anemia yang terjadi

anemia akibat kekurangan zat gizi protein menjadi salah satu jenis anemia yang banyak ditemukan di masyarakat (Rika & Nur Alam, 2024). Pratiwi (2016) menyatakan bahwa kekurangan asupan protein dapat memperlambat transportasi zat besi dalam tubuh sehingga menyebabkan defisiensi zat besi dan meningkatkan kejadian anemia.

Berdasarkan Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) tahun 2024 menunjukkan rata-rata konsumsi protein per kapita per hari masyarakat Indonesia adalah 61,70 gram sedangkan berdasarkan AKG 2019 asupan protein untuk remaja putri usia 15 – 24 tahun yaitu 60 gram/hari sehingga secara umum asupan protein perhari sudah memenuhi. Namun, asupan protein dari sumber hewani masih rendah dari kelompok ikan/udang/cumi/kerang 9,38 gram, daging 4,88 gram, telur dan susu 3,17 gram karena asupan protein yang tinggi di Indonesia berasal dari padi-padian (sereal) sebanyak 19,30 gram. Selain itu, berasal dari protein nabati yang lebih dari 60% dari total konsumsi protein sehingga membuat dari 61,70 gram asupan protein dari hewani masih kurang sehingga butuh tambahan asupan zat gizi protein hewani untuk memenuhi asupan protein harian agar kejadian anemia pada remaja putri dapat teratasi dengan baik. Protein memiliki pengaruh besar terhadap mencegah anemia dengan mendukung proses transportasi zat besi yang optimal (Permatasari & Soviana, 2022).

Kebijakan pemerintah untuk mencegah dan menanggulangi anemia pada remaja putri meliputi penerapan makanan bergizi seimbang yang bertujuan untuk meningkatkan konsumsi makanan sumber zat besi dan protein, pemberian suplementasi Tablet Tambah Darah (TTD), fortifikasi zat besi, dan pengobatan penyakit tertentu (Kemenkes RI, 2022). Asupan protein untuk remaja putri usia 15-24 tahun sekitar 60 gram per hari (AKG, 2019). Namun demikian, hasil Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) tahun 2024 menunjukkan bahwa rata-rata asupan protein yang tinggi di Indonesia berasal dari protein nabati yaitu lebih dari 60% dari total konsumsi protein sehingga membuat dari 61,70 gram asupan protein dari hewani masih kurang. Maka, dibutuhkan makanan tambahan yang meningkatkan asupan protein melalui konsumsi makanan sehari-hari sehingga kebutuhannya terpenuhi. Salah satu sumber protein yang baik dapat berasal dari produk hewani. Produk hewani ini dapat menjadi berbagai macam olahan makanan yang enak dan banyak digemari oleh banyak orang khususnya remaja putri. Salah satu makanan yang digemari oleh remaja putri adalah pempek (Sri Hilma et al, 2022).

Pempek merupakan makanan tradisional khas Palembang yang terbuat dari campuran daging ikan yang dihaluskan, tapioka, air, dan bumbu-bumbu, serta disajikan dengan saus cuko (Farida Ratu, 2023). Penelitian yang dilakukan di DKI Jakarta menemukan bahwa 90% responden mengonsumsi pempek sebagai makanan selingan di antara waktu makan utama atau sebagai hidangan pada acara-acara tertentu (Ekaprana et al., 2015). Berdasarkan SNI 7661:2019, pempek memiliki karakteristik organoleptik yang meliputi aroma harum khas ikan dan bawang putih, warna putih kekuningan, rasa gurih, serta tekstur kenyal dan padat saat disajikan. Penggunaan tepung tapioka pada pempek cenderung memberikan tekstur yang kenyal, sedangkan penambahan sedikit tepung terigu dapat memberikan kelembutan, dan penambahan putih telur pada pempek meningkatkan tingkat kekenyalan pada tekstur pempek (Nasir, A., 2021; Pujiyanto et al., 2015). Selain itu, pada SNI 7661:2019 juga menetapkan syarat kualitas dan keamanan pempek dengan kadar protein minimal 7%.

Pempek banyak dikembangkan dari bahan dasar ikan tenggiri. Kandungan gizi yang terdapat dalam 100 g pempek ikan tenggiri yaitu energi 173 kkal, protein 7,2 gram, lemak 1,2 gram, dan karbohidrat 33,4 gram (TKPI, 2017; Nasir et al., 2021; Mukhtarudin Muchsiri, 2023). Namun demikian, selain ikan tenggiri juga terdapat olahan pempek lain yang umumnya berasal dari ikan tongkol, ikan belida, dan ikan bandeng. Namun, produk-produk dari ikan tersebut memiliki kandungan protein yang lebih rendah dari ikan tenggiri sebesar 21,4 gram yaitu ikan tongkol 13,7 gram, ikan belida 14,7 gram, dan ikan bandeng 16,2 gram dalam 100 gram (TKPI, 2017). Ada ikan lain yang mempunyai protein lebih tinggi dari ikan tenggiri sehingga dapat digunakan sebagai pengganti ikan tenggiri seperti ikan cue 27,0 gram, ikan salmon 21,62 gram, dan ikan tuna 28 gram. Namun, ada bahan makanan hewani lain yang memiliki kadar protein lebih tinggi yaitu udang rebon kering.

Udang rebon kering (*Acetes erythraeus*) merupakan salah satu jenis udang-udangan dengan ukuran yang lebih kecil dibandingkan dengan jenis udang lainnya maka disebut dengan udang “rebon” yang menjadi sumber protein yaitu sebesar 59,4 gram per 100 gram (TKPI, 2017). Udang rebon kering memiliki karakteristik organoleptik yaitu berwarna merah muda pucat hingga kecokelatan, beraroma khas udang asin yang segar, teksturnya kering dan renyah, rasa asin-gurih alami. Secara fisik tampak utuh, bersih, dan bebas dari kotoran. Udang rebon kering memiliki harga yang relatif lebih murah,

dan mudah di dapatkan dipasaran dibandingkan dengan ikan yang lainnya (Nursyirwani et al., 2019). Udang rebon kering telah banyak dikembangkan menjadi aneka produk seperti nugget (Monica Dean Maulia, 2019), nugget (Desmelati, 2019), otak-otak (Mushelpi, 2021), sate aci (Antosias Dwi et al, 2023), mie basah (Yani et al, 2022) dan pempek (Famelia Rahma Winta, 2019). Namun demikian, olahan pada produk pempek belum banyak memanfaatkan potensi dari udang rebon kering.

Pada penelitian sebelumnya, yang dilakukan oleh Monica Dean Maulia (2019), yang menunjukkan daya terima nugget ubi jalar yang di suplementasi udang rebon kering terhadap karakteristik organoleptik dan kadar protein, dengan persentase penambahan udang rebon kering yaitu 5%, 10% dan 15% menghasilkan nugget ubi jalar yang paling disukai oleh panelis yaitu dengan penambahan udang rebon kering sebanyak 10%. Selain itu kadar protein tertinggi dengan penambahan udang rebon kering sebanyak 15% yaitu 19,7%. Penelitian yang dilakukan oleh Desmelati (2019), menunjukkan bahwa nugget udang rebon yang paling disukai oleh konsumen adalah nugget dengan penambahan udang rebon kering sebanyak 400 g (N3), konsumen yang menyukai kenampakan pada perlakuan N3 sebanyak 77 orang (96,25%), rasa sebanyak 72 orang (90,00%), aroma sebanyak 78 orang (97,50%), tekstur sebanyak 72 orang (90,00%). Karakteristik nugget udang rebon yang disukai konsumen yaitu nugget yang memiliki karakteristik kuning kecokelatan, udang rebon kering terasa, aroma udang rebon kering tercium, tekstur kenyal. Selain itu, nilai analisa proksimat nugget udang rebon yang disukai oleh konsumen adalah nugget dengan penggunaan udang rebon kering sebanyak 400 g (N3) memiliki kadar protein 34,68% akan tetapi kadar protein tertinggi pada penggunaan udang rebon kering sebanyak 500 g (N4) yaitu 52,94%.

Pada penelitian yang dilakukan oleh Mushelpi (2021) menunjukkan pengaruh formulasi berbeda otak-otak udang rebon terhadap penerimaan konsumen didapatkan hasil perlakuan terbaik yaitu O2 (menggunakan tepung udang rebon sebanyak 350 g) dengan nilai rata-rata karakteristik organoleptik tertinggi secara keseluruhan (rupa, aroma, rasa, tekstur) yaitu 7,21. Uji karakteristik organoleptik otak-otak udang rebon pada perlakuan O2 (dengan tepung udang rebon 350 g) memiliki karakteristik rupa (warna coklat terang, warna merata), aroma (tidak amis udang), tekstur (padat, kenyal dan tidak keras), dan rasa (gurih dan tidak pahit). Kadar protein tertinggi pada perlakuan O3 (dengan tepung udang rebon 500 g) memiliki nilai tertinggi sebesar 19,63%. Pada penelitian

Antosias Dwi et al (2023) yang meneliti mengenai pengaruh penambahan udang rebon kering terhadap peningkatan kandungan protein dan uji karakteristik organoleptik pada sate aci didapatkan hasil kandungan protein tertinggi senilai 7,26% pada perlakuan UR5 (penambahan 50 g udang rebon kering) dan pada uji karakteristik organoleptik dengan 4 parameter warna, aroma, tekstur dan rasa yang disukai dan diterima oleh 30 panelis adalah perlakuan UR1 (penambahan 10 g udang rebon kering).

Pada penelitian Yani et al (2022) yang meneliti mengenai kadar protein dan daya terima mie basah substitusi tepung udang rebon kering maka uji karakteristik organoleptik didapatkan perlakuan terbaik dengan perbandingan tepung terigu dan tepung udang rebon kering 75:25 gram, kadar protein 8,1% dengan peningkatan sebanyak 3,5% protein, 80% panelis dapat menghabiskan produk maka artinya mie basah dapat diterima baik oleh konsumen. Pada penelitian Famelia Rahma Winta (2019) yang meneliti mengenai mutu organoleptik, kadar protein dan daya terima pempek udang rebon sebagai makanan jajanan anak sekolah dasar didapatkan hasil kadar protein pempek udang rebon perlakuan B sebesar 8,56 % dan perlakuan terbaik pada perlakuan B dengan penambahan udang rebon sebesar 22,5 gram pada penambahan udang rebon sebanyak 10% karena memiliki warna kuning keemasan, rasa yang gurih, aroma khas udang rebon dan tekstur yang kenyal akan tetapi semakin banyak penambahan udang rebon akan menghasilkan pempek yang semakin berwarna kuning kecokelatan, rasa yang sangat gurih, beraroma wangi yang kuat khas udang rebon, dan tekstur kurang kenyal. Hal ini, perlu upaya untuk mengoptimalkan pengembangan produk berbahan dasar udang rebon kering sebagai sumber protein.

Berdasarkan fakta diatas, dalam penelitian ini akan dikembangkan produk pempek berbahan dasar udang rebon kering sehingga dapat memiliki kandungan protein yang tinggi dan memiliki karakteristik organoleptik yang baik sehingga dapat membantu memenuhi kebutuhan protein remaja putri harian dan meminimalkan risiko anemia pada remaja putri.

## **1.2 Rumusan Masalah**

- 1.2.1 Apakah ada pengaruh substitusi udang rebon kering (*Acetes erythraeus*) terhadap kadar protein pempek ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*)?
- 1.2.2 Apakah ada pengaruh substitusi udang rebon kering (*Acetes erythraeus*) terhadap kenampakan pempek ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*)?
- 1.2.3 Apakah ada pengaruh substitusi udang rebon kering (*Acetes erythraeus*) terhadap aroma pempek ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*)?
- 1.2.4 Apakah ada pengaruh substitusi udang rebon kering (*Acetes erythraeus*) terhadap tekstur pempek ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*)?
- 1.2.5 Apakah ada pengaruh substitusi udang rebon kering (*Acetes erythraeus*) terhadap citarasa pempek ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*)?
- 1.2.6 Apakah ada pengaruh substitusi udang rebon kering (*Acetes erythraeus*) terhadap kesukaan keseluruhan pempek ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*)?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Untuk mengetahui pengaruh substitusi udang rebon kering (*Acetes erythraeus*) terhadap kadar protein dan karakteristik organoleptik pempek ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*).

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

- 1.3.2.1 Untuk mengetahui pengaruh substitusi udang rebon kering (*Acetes erythraeus*) terhadap kadar protein pempek ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*).
- 1.3.2.2 Untuk mengetahui pengaruh substitusi udang rebon kering (*Acetes erythraeus*) terhadap kenampakan pempek ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*).
- 1.3.2.3 Untuk mengetahui pengaruh substitusi udang rebon kering (*Acetes erythraeus*) terhadap aroma pempek ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*).
- 1.3.2.4 Untuk mengetahui pengaruh substitusi udang rebon kering (*Acetes erythraeus*) terhadap tekstur pempek ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*).

1.3.2.5 Untuk mengetahui pengaruh substitusi udang rebon kering (*Acetes erythraeus*) terhadap citarasa pempek ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*).

1.3.2.6 Untuk mengetahui pengaruh substitusi udang rebon kering (*Acetes erythraeus*) terhadap kesukaan keseluruhan pempek ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*).

## **1.4 Manfaat**

### **1.4.1 Bagi Peneliti**

Memberikan dampak positif yaitu semakin mendapatkan pengetahuan, keterampilan, pengalaman, dan meningkatkan kompetensi terkait pengembangan dan pemanfaatan udang rebon kering (*Acetes erythraeus*) sebagai makanan olahan yang bernilai fungsional.

### **1.4.2 Bagi Institusi**

Penelitian ini diharapkan dapat menambah referensi ilmiah serta memperluas pengetahuan dan pemahaman bagi peneliti lain mengenai pemanfaatan substitusi udang rebon kering (*Acetes erythraeus*) pada pempek ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*) terkait kadar protein dan karakteristik organoleptik dari setiap sampel yang dibuat.

### **1.4.3 Bagi Masyarakat**

Memberikan informasi dan keterampilan terkait pengolahan pempek ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*) dengan substitusi udang rebon kering (*Acetes erythraeus*) yang menjadi sumber protein untuk produk inovasi dalam pencegahan anemia remaja putri.

Tabel 1.1  
Penelitian Sebelumnya

Artikel	Gap Riset	Metode	Hasil	Perbedaan
Mutu Organoleptik, Kadar Protein dan Daya Terima Nugget Ubi Jalar yang di Suplementasi Udang Rebon Kering Sebagai Alternatif Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar  Monica Dean, 2019; vii:71	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anak sekolah dasar cenderung menyukai nugget sebagai makanan jajanan</li> <li>Ubi jalar mengandung tinggi energi tapi rendah protein</li> <li>Udang rebon mempunyai protein yang tinggi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ubi jalar, udang rebon kering, tepung tapioka</li> <li>Metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan dan 2 kali pengulangan</li> <li>Uji organoleptik, uji daya terima, dan kadar protein</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Perlakuan terbaik terhadap mutu organoleptik dengan penambahan 10 gr udang rebon.</li> <li>Kadar protein tertinggi dengan penambahan udang rebon kering 15% yaitu 19,7%.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suplementasi berupa udang rebon kering dalam bentuk nugget.</li> </ul>
Kajian Penerimaan Konsumen dan Mutu Nugget Udang Rebon ( <i>Acetes erythraeus</i> )  Desmelati, 2019 Jurnal Penelitian Pertanian BERNAS. 2019; Vol 8, No 2 : 55-66	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nugget adalah produk olahan dari daging sapi, ayam, atau ikan. Namun, karena harganya relatif mahal, nugget umumnya hanya dinikmati oleh kalangan menengah ke atas.</li> <li>Dibutuhkan alternatif nugget bergizi setara dengan produk komersial, namun lebih terjangkau bagi kalangan menengah ke bawah.</li> <li>Udang rebon mempunyai protein yang tinggi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Udang rebon kering, tepung tapioka</li> <li>Metode eksperimen dengan RAL, 4 perlakuan 3 kali ulangan</li> <li>Uji organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) dan analisa mutu kimia mencakup (kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar abu dan kadar kalsium).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nugget yang paling disukai konsumen adalah nugget penambahan udang rebon kering 400 g (N3)</li> <li>Kadar protein tertinggi pada penggunaan udang rebon kering 500 g (N4) yaitu 52,94%.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Formula penambahan udang rebon kering pada produk nugget.</li> <li>Uji kesukaan oleh 80 orang panelis tidak terlatih terdiri dari mahasiswa, orang dewasa dan anak-anak sekolah. Pada uji mutu sensoris menggunakan 25 orang panelis agak terlatih terdiri dari dosen dan mahasiswa.</li> </ul>
Pengaruh Formulasi Berbeda Otak-Otak Udang Rebon ( <i>Acetes erythraeus</i> ) Terhadap Penerimaan Konsumen  Mushelipi, 2021 Jurnal Perikanan dan Ilmu Kelautan, 2021	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otak-otak dengan ikan tenggiri relatif mahal.</li> <li>Otak-otak yang kaya kandungan gizi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Udang rebon, tepung tapioka</li> <li>Metode eksperimen dengan RAL 4 perlakuan dan diulang 3 kali.</li> <li>Uji organoleptik, kadar air, abu, lemak dan protein</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Perlakuan terbaik adalah O2 (350g) tepung udang. Bahwa tepung udang rebon dengan parameter organoleptik rupa (6,70), aroma (7,54), rasa (7,29), tekstur (7,30), dan nilai proksimatnya adalah kadar air 46,22%, abu 3,34%, lemak 4,60% dan protein 15,39%.</li> <li>Warna otak-otak gelap, tekstur kurang kenyal dan bentuk kurang baik.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Udang rebon dijadikan tepung</li> <li>Produk berupa otak-otak</li> <li>Hanya dilakukan penambahan tepung udang rebon</li> <li>Uji organoleptik dilakukan oleh 80 orang panelis tidak terlatih.</li> </ul>

<p>Pengaruh Penambahan Udang Rebon Kering terhadap Peningkatan Kandungan Protein dan Uji Organoleptik Pada Sate Aci</p> <p>Antosias Dwi et al, 2023 Jurnal Gema Agro. 2023; Vol 28, No. 02, Hal: 147~154.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Protein dalam sate aci sangat sedikit</li> <li>• Udang rebon mempunyai kandungan protein yang relatif tinggi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Udang rebon, tepung tapioka</li> <li>• Metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 6 perlakuan dan 4 kali ulangan</li> <li>• Uji kadar protein dan uji organoleptik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Protein tertinggi senilai 7,26% pada perlakuan UR5 (penambahan 50 g udang rebon kering).</li> <li>• Uji organoleptik disukai dan diterima 30 panelis pada perlakuan UR1 (penambahan 10 g udang rebon kering).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produk berupa sate aci</li> <li>• Hanya dilakukan penambahan udang rebon</li> </ul>
<p>Kadar Protein dan Daya Terima Mi Padat Gizi Berbasis Pangan Lokal Sebagai Alternatif Pangan Darurat</p> <p>Yani et al, 2022 Jurnal Sehat Mandiri, 2022; Vol 17, No 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anak sekolah mengalami masalah gizi ganda (double burden) yaitu gizi kurang dan gizi lebih</li> <li>• Mie hanya mengandung tinggi karbohidrat</li> <li>• Udang rebon kering tinggi protein</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Udang rebon kering , tepung terigu</li> <li>• Penelitian eksperimen, Rancangan Acak Lengkap (RAL) 1 kontrol, 3 perlakuan, dan 2 kali pengulangan.</li> <li>• Uji organoleptik, uji daya terima, dan uji kadar protein</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hasil uji organoleptik menunjukkan perlakuan terbaik pada perbandingan 75:25 gram dengan kadar protein 8,1% (naik 3,5%), dan 80% responden menghabiskan produk, menandakan mie basah ini dapat diterima.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produk berupa mie</li> <li>• Tujuan untuk pangan darurat</li> <li>• Substitusi udang rebon kering hanya pada tepung terigu</li> </ul>
<p>Mutu Organoleptik, Kadar Protein dan Daya Terima Pempek Udang Rebon Sebagai Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar</p> <p>Famelia Rahma Winta, 2019</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jajanan hanya tinggi karbohidrat</li> <li>• Pempek dari udang rebon murah</li> <li>• Udang rebon tinggi protein</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Udang rebon kering , tepung terigu, tepung tapioka</li> <li>• Penelitian eksperimen, Rancangan Acak Lengkap (RAL), 4 perlakuan dan 2 kali pengulangan</li> <li>• Uji organoleptik, uji daya terima, dan uji kadar protein</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Perlakuan terbaik dari pempek udang rebon adalah perlakuan B dengan penambahan udang rebon 22,5 gram.</li> <li>• Kadar protein pada perlakuan terbaik adalah 8,56 gram/100 gram.</li> <li>• Aroma khas udang rebon kurang</li> <li>• Tekstur kurang kenyal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tidak dilakukan substitusi tetapi penambahan udang rebon</li> <li>• Dilakukan penyangraian untuk mengurangi aroma yang kuat pada udang rebon.</li> </ul>
<p>Riset yang dikembangkan memenuhi unsur <i>novelty</i> :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Formulasi substitusi udang rebon kering pada pempek belum pernah dilakukan sedangkan yang pernah dilakukan hanya penambahan saja tanpa mengurangi bahan lain.</li> <li>2. Formulasi substitusi pempek udang rebon kering ditujukan untuk remaja putri usia 15-24 tahun untuk pencegah anemia.</li> </ol>				