

Inovasi Pangan Lokal Khas Dou Mbojo (*Chanos Chanos*) Sebagai *Complementer Food* Pencegah Stunting

Sri Yanti¹, Mardian Andriani², Mirham Nurul Hairunis³

¹²³ STKIP Taman Siswa Bima, Jl. Pendidikan Taman Siswa, Belo, Kec. Palibelo, Kabupaten Bima, NTB
Email Corespondent: sriyanati201285@gmail.com

Abstract

The 2025 global nutrition target aims to reduce stunting, focusing on accelerating efforts in implementing local food innovation. In the Bima area, milkfish (*Chanos Chanos*) has emerged as a strategic commodity due to its potential to meet children's nutritional needs affordably. However, the fish's many spines pose a choking hazard, especially for children. To address this, an innovative solution has been proposed: processing milkfish into complementary food into milkfish salome. This research sought to determine the acceptability of Salome among children aged 2-5 years. Using a Completely Randomized Design (CRD) with three serving types (soup, grilled, and fried Salome) and purposive sampling, the study employed questionnaires and data analysis through the Anova Analysis and the Games-Howell advanced test. The organoleptic test results indicated that fried Salome was the preferred variant, with subsequent tests revealing significant differences in aroma, texture, taste, and colour among original, fried, and grilled salome. Notably, milkfish Salome offers 6.4 grams of protein, 1.2 grams of fat, and 10.5 grams of carbohydrates per 100-gram serving.

Keywords: Local Food Innovation, Dou Mbojo, *Chanos chanos*, *Complementer Food*, Stunting

Abstrak

Satu dari enam tujuan utama target global gizi 2025 adalah menurunkan prevalensi stunting. Oleh karenanya, perlu dilakukan akselerasi disemua bidang salah satunya melakukan inovasi pangan lokal. Pangan lokal yang memiliki potensi baik untuk mencegah stunting adalah ikan bandeng (*Chanos Chanos*). Ikan bandeng merupakan komoditas strategis untuk memenuhi kebutuhan gizi anak, yang murah dan mudah didapat di Daerah Bima. Bandeng merupakan ikan yang digemari masyarakat Bima, namun tidak dengan anak-anak, karena ikan bandeng memiliki duri ikan yang cukup banyak yang dapat menyebabkan seseorang tersedak terutama pada anak-anak. Karenanya perlu inovasi mengolah ikan bandeng agar dapat dinikmati dengan aman. Bentuk inovasi mengolah bandeng menjadi *complementer food* adalah salome. Tujuan penelitian adalah mengetahui daya terima salome pada anak usia 2-5 tahun. Metode penelitian menggunakan Rancang Acak Lengkap (RAL) dengan 3 penyajian yaitu salome original, bakar dan goreng. Teknik sampling menggunakan purposive sampling dengan instrumen penelitian angket dan analisa data menggunakan uji Anova dan uji lanjut Games-Howell. Hasil uji organoleptik diketahui bahwa salome goreng yang paling baik dan hasil uji lanjut games-howell mmenunjukkan perbedaan yang signifikan pada aroma, tekstur, rasa dan warna pada salome original, goreng dan bakar. Kandungan gizi salome bandeng adalah protein 11%, lemak 2%, dan karbohidrat sebanyak 3% per 100 gram.

Kata Kunci: Inovasi Pangan Lokal, Dou Mbojo, *Chanos chanos*, *Complementer food*, Stunting

PENDAHULUAN

Salah satu tujuan utama dari enam tujuan dalam target global gizi tahun 2025 adalah menurunkan prevalensi stunting. Untuk mendukung hal ini perlu dilakukan akselerasi disemua bidang, salah satunya adalah melakukan inovasi pangan lokal.

Pangan lokal merupakan hasil sumber daya daerah yang dikonsumsi dan diolah sesuai dengan budaya dan kearifan lokal untuk memenuhi gizi keluarga (Andriani, dkk, 2023). Salah satu pangan lokal yang memiliki potensi baik untuk mencegah stunting adalah ikan bandeng (*Chanos*

Chanos). Ikan bandeng merupakan salah satu komoditas strategis untuk memenuhi kebutuhan gizi anak, yang murah dan mudah didapat di Daerah Bima. Bandeng memiliki kandungan gizi yang sangat baik bagi pertumbuhan dan perkembangan anak. Bandeng kaya akan sumber protein (20-24%), asam amino, asam lemak, mineral dan vitamin. Glutamat memiliki komposisi asam amino tertinggi: 1,386% (air tawar) dan 1,268% (air payau). Asam lemak tak jenuh tertinggi adalah asam oleat sebesar 31-32%, mineral (makromineralnya adalah Ca, Mg, Na dan K. Mikromineralnya Fe, Zn, Cu, Mn) dan vitamin (A, B1 dan B12) (Hatta dan Renaldi, 2023).

Bandeng (Chanos Chanos) merupakan hasil tambak yang sangat terkenal di Bima yang menjadi ciri khas dari Dou Mbojo dan biasa disajikan sebagai makanan khas Bima yaitu Palumara londe yang kerap ada di setiap acara keluarga maupun acara formal. Selain di masak, Bandeng juga sangat sering dijadikan ikan bakar terutama saat acara kumpul keluarga. Meskipun sebagian besar masyarakat Bima gemar mengkonsumsi ikan bandeng, namun tidak demikian dengan anak-anak, karena ikan bandeng memiliki duri ikan yang cukup banyak sehingga membutuhkan kehati-hatian dalam mengkonsumsinya bahkan untuk orang dewasa karena dapat menyebabkan seseorang tersedak duri ikan. Kejadian ini

paling sering dialami oleh anak-anak, sehingga perlu dilakukan sebuah inovasi dalam mengolah ikan bandeng untuk menghasilkan produk makanan yang bergizi yang disukai oleh anak-anak yang dapat dinikmati dengan aman. Inovasi ini bertujuan untuk menjadikan bandeng sebagai complementer food bagi anak-anak kurang gizi, terutama sebagai pencegah stunting.

Secara global stunting pada anak usia 5 tahun berkisar 22,3% (Hafiludin, 2015), sedangkan di Indonesia prevalensi stunting masing tinggi dari standar yang WHO tetapkan yaitu 21,6% (Siti Nadia Tarmizi, 2024). Target pemerintah Indonesia pada tahun 2024, prevalensi stunting secara nasional harus pada kisaran 14%, sehingga pemerintah setidaknya harus menurunkan prevalensi stunting sebesar 7,6% akhir tahun 2024 (Kementerian Sekretariat Negara, 2023). NTB berada pada urutan 4 teratas dengan prevalensi 31,2% tahun 2022 (Fachrudin, 2022), sedangkan Kota Bima tahun 2023 masih yang tertinggi di Pulau Sumbawa sebesar 12,39% (Yuyun, 2024). Untuk mencapai target akhir tahun 2024 perlu akselerasi segala bidang, salah satunya adalah inovasi terhadap pangan lokal Dou Mbojo. Inovasi produk pangan lokal dalam hal ini meliputi pengolahan dan penyajian bandeng menjadi makanan yang inovatif dan menarik minat anak-anak. Selain itu, produk pangan yang dihasilkan haruslah makanan

yang ramah anak, kaya akan nutrisi dan menarik. Hasil observasi yang dilakukan peneliti, selama ini ikan bandeng belum mengalami inovasi dalam hal pengolahan dan penyajian di daerah Bima. Penyajian ikan bandeng masih sangat tradisional sesuai dengan budaya makan masyarakat Bima. Inovasi pangan yang dilakukan dalam penelitian ini selaras dengan kegiatan yang dilakukan oleh Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Bima yang mengkampanyekan cegah stunting dengan “Makan Ikan Itu Sehat, Kuat, dan Cerdas” (NTB satu, 2024). Berdasarkan angka konsumsi ikan (AKI), diketahui bahwa setiap tahun angka konsumsi ikan di NTB mengalami kenaikan, namun Kota Bima merupakan salah satu wilayah dengan angka konsumsi ikan yang masih rendah yaitu sebesar 41,19 kg/kapita/tahun (Suara NTB, 2024).

METODE

Metode RAL dalam penelitian ini menggunakan satu perlakuan yaitu perbandingan kandungan gizi pada salome kuah, salome goreng dan salome bakar. Pembuatan formulasi salome dilakukan oleh tim peneliti sesuai dengan resep yang sudah dimodifikasi tanpa mengubah takaran resep aslinya dan uji organoleptik produk salome dilakukan ahli gizi dan analisis kimia untuk kandungan gizi pada salome bandeng.

Uji organoleptik dilakukan dengan menggunakan skala 5 yaitu sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka. Parameter yang diuji meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Setelah didapatkan formula terpilih berdasarkan uji organoleptik, dilakukan uji daya terima formula terpilih terhadap anak balita dengan gizi kurang yang terdiri dari 15 orang (dipilih dengan purposive sampling). Daya terima produk diperoleh dengan cara membandingkan berat produk yang disisakan dengan berat produk yang disajikan dengan rumus:

$$\frac{\text{Berat produk yang disisakan}}{\text{Berat produk yang disajikan}} \times 100$$

Persentase uji daya terima berdasarkan kuantitas sisa makanan dapat dikelompokkan menjadi: 1) Daya terima baik jika sisa makanan >50%; 2) Daya terima kurang baik jika sisa makanan <50% (Pratiwi, dkk, 2012).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian yang telah dilakukan dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1 Data Hasil Uji Organoleptik Tahap I

		Aroma	Tekstur	Rasa	Warna
N	Valid	75	75	75	75
	Missing	0	0	0	0
Mean		3.2267	2.8267	3.4400	3.4133
Median		3.0000	3.0000	3.0000	4.0000
Std. Deviation		.70851	.68524	.49973	.65951
Minimum		2.00	2.00	3.00	2.00
Maximum		4.00	4.00	4.00	4.00

Sumber: Data primer yang diolah

Berdasarkan tabel di atas dapat dijelaskan bahwa nilai rata-rata hasil uji

organoleptik tahap I pada semua varian salome bandeng yang disajikan diperoleh nilai untuk aroma adalah 3,2267 atau kategori agak suka, nilai rata-rata untuk tekstur adalah 2,8267 atau kategori tidak suka, nilai rata-rata untuk rasa adalah 3,4400 atau kategori agak suka dan nilai rata-rata untuk warna adalah 3,4133 atau kategori agak suka.

Tabel 2 Data Hasil Uji Organoleptik Tahap II

		Aroma	Tekstur	Rasa	Warna
N	Valid	75	75	75	75
	Missing	0	0	0	0
Mean		4.1067	4.1600	4.3200	3.9867
Median		4.0000	4.0000	4.0000	4.0000
Std. Deviation		.79820	.69826	.70058	.66766
Minimum		3.00	3.00	3.00	3.00
Maximum		5.00	5.00	5.00	5.00

Sumber: Data primer yang diolah

Berdasarkan tabel di atas dapat dijelaskan bahwa nilai rata-rata hasil uji organoleptik tahap II pada semua varian salome bandeng yang disajikan diperoleh nilai untuk aroma adalah 4,1067 atau kategori suka, nilai rata-rata untuk tekstur adalah 4,1600 atau kategori suka, nilai rata-rata untuk rasa adalah 4,3200 atau kategori suka dan nilai rata-rata untuk warna adalah 3,9687 atau kategori agak suka.

Tabel 3 Hasil Uji Daya Terima Salome Bandeng Original

Kategori	Berat sajian produk (gram)	Rerat berat sisa sajian produk (gram)
Original	100	11
Goreng	100	2,33
Bakar	100	22

Hasil uji daya terima menunjukkan bahwa salome bandeng goreng merupakan produk yang paling diminati oleh anak-anak, dimana anak-anak mengatakan bahwa

salome bandeng yang digoreng rasanya lebih enak, lebih kenyal dan tidak bau ikan, sedangkan yang original masih disukai tetapi anak-anak tidak suka dengan suka dengan aroma ikannya yang masih ada, sedangkan pada slome bandeng bakar sebagian besar anak-anak banyak menyisakan karena teksturnya terlalu kering sehingga rasanya tidak enak serta aroma amis ikan cukup terasa.

Tabel 4 Hasil Analisis Anova

Kriteria	Tindakan	Kategori	P	Notasi
Aroma	Original	SS	0,02	Signifikan
	Goreng	S		
	Bakar	AS		
Tekstur	Original	SS	0,00	Signifikan
	Goreng	S		
	Bakar	AS		
Rasa	Original	SS	0,00	Signifikan
	Goreng	S		
	Bakar	AS		
Warna	Original	SS	0,00	Signifikan
	Goreng	S		
	Bakar	AS		

Berdasarkan hasil uji beda pada masing-masing varian salome yang telah dilakukan uji orgaoleptik dengan parameter aroma, tekstur, rasa dan warna dalam pembuatan salome bandeng berbasis pangan lokal sebagai complementer food pencegah stunting pada balita, diketahui bahwa nilai p hitung $< 0,05$ artinya terdapat perbedaan yang signifikan pada aroma, tekstur, rasa dan warna pada salome original, goreng dan bakar. Hasil uji lanjut dilakukan dengan uji games-howell menunjukkan bahwa terdapat perbedaan pada semua parameter yang diukur untuk semua varian salome bandeng

dengan nilai p hitung < 0,05 kecuali pada kategori suka dan agak suka dengan p > 0,05. Kemudian salome bandeng yang terpilih dilakukan analisis kandungannya. Adapun hasil analisis kandungan gizi pada salome bandeng dapat dilihat pada berikut:

Tabel 5 Hasil Analisis Kandungan Gizi Salome Bandeng

Energi	81,2	kcal	2250,0	kcal	4 %
Protein	6,4	g	56,0	g	11 %
Lemak	1,2	g	75,0	g	2 %
Karbohidrat	10,5	g	309,0	g	3 %
Air	0,0	g	2300,0	g	0 %
Serat	0,3	g	32,0	g	1 %
Kolesterol	33,8	mg	-	-	-
Vit. A	11,0	µg	500,0	µg	2 %
Vit. D	4,0	µg	15,0	µg	27 %
Vit. E	0,9	mg	15,0	mg	6 %
Vit. K	0,0	µg	55,0	µg	0 %
Vit. B1	0,1	mg	1,1	mg	7 %
Vit. B2	0,0	mg	1,4	mg	3 %
Vit. B3	0,8	mg	12,0	mg	7 %
Vit. B5	0,3	mg	5,0	mg	7 %
Vit. B6	0,1	mg	1,3	mg	4 %
Vit. B12	0,9	µg	2,4	µg	39 %
Tot As. Folat	6,8	µg	400,0	µg	2 %
Vit. C	0,9	mg	75,0	mg	1 %
Natrium	178,2	mg	1500,0	mg	12 %

Pembahasan Hasil

Angka kejadian stunting di Kota Bima adalah sebesar 12,39% pada tahun 2023, dan merupakan daerah dengan angka kejadian stunting tertinggi di pulau Sumbawa. Salah satu inovasi yang dilakukan oleh tim peneliti untuk membantu pemerintah daerah menurunkan angka kejadian stunting adalah dengan mengupayakan perbaikan gizi pada anak-anak balita terutama pada bayi usia dua tahun dan tiga tahun. Upaya tersebut dengan

menciptakan sebuah produk inovatif yang dikembangkan dari budaya lokal yaitu salome bandeng. Salome bandeng kemudian dibuat dalam tiga varian yaitu versi salome original, salome di goreng dan salome di bakar. Ketiga varian ini kemudian dilakukan uji organoleptik oleh 25 orang ahli gizi. Berdasarkan hasil uji organoleptik tahap I, secara umum semua varian salome bandeng yang disajikan memperoleh nilai untuk aroma adalah 3,2267 atau kategori agak suka, nilai rata-rata untuk tekstur adalah 2,8267 atau kategori tidak suka, nilai rata-rata untuk rasa adalah 3,4400 atau kategori agak suka dan nilai rata-rata untuk warna adalah 3,4133 atau kategori agak suka. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa aroma ikan dari salome bandeng yang dibuat sangat kuat sehingga salome berbau amis ikan, selain itu tekstur salome bandeng juga terlalu benyek dan tidak kenyal. Berdasarkan data uji organoleptik ini, kemudian tim peneliti melakukan perubahan komposisi bahan pembuatan produk salome bandeng. Adapun bahan yang diganti adalah tepung maizena diganti dengan tepung kanji yang bertujuan agar tekstur salome bandeng lebih kenyal dan padat, sedangkan bahan yang ditambahkan adalah daun seledri yang bertujuan untuk mengurangi bau amis ikan bandeng. Hasil uji organoleptik tahap II diketahui bahwa semua varian salome bandeng yang disajikan diperoleh nilai untuk

aroma adalah 4,1067 atau kategori suka, nilai rata-rata untuk tekstur adalah 4,1600 atau kategori suka, nilai rata-rata untuk rasa adalah 4,3200 atau kategori suka dan nilai rata-rata untuk warna adalah 3,9687 atau kategori agak suka. Data uji organoleptik menunjukkan bahwa tekstur salome bandeng padat dan kenyal, bau amis ikan sudah tidak ada tetapi rasa ikan pada salome bandeng masih terasa.

Secara keseluruhan dapat deskripsikan bahwa warna salome bandeng yang dihasil cukup disukai, tetapi warna salome bandeng yang versi di goreng sangat disukai karena menghasilkan warna kecoklatan hasil dari proses penggorengan. Hal ini juga dapat dilihat dari hasil uji daya terima produk, dimana salome goreng merupakan varian yang paling digemari dengan rerata berat sisa makanan yang dihasil sebesar 2,33 gram saja. Warna pangan sendiri merupakan faktor yang mempengaruhi bagaimana produk dapat diterima oleh masyarakat (Pentury, 2020). Warna makanan memiliki pengaruh yang cukup besar terhadap daya terima sebuah makanan. Warna coklat yang dihasil pada salome bandeng yang digoreng merupakan reaksi enzimatis dan non enzimatis. Warna coklat karena reaksi non enzimatis pada salome goreng terjadi karena adanya pemanasan pada daging bandeng selama penggorengan, sedangkan reaksi enzimatis dapat terjadi karena adanya

rempah dan tambahan daun bawang serta seledri pada salome. Bintaro (2008) menjelaskan bahwa warna daging olahan dapat diperoleh dari bahan yang digunakan dan proses pengolahannya. Proses penggorengan salome bandeng goreng menggunakan minyak sawit dengan api kecil selama 5 menit agar mendapatkan warna coklat keemasan yang bagus, dimana proses perubahan warna ini juga dikenal dengan reaksi Mailard yang terjadi karena adanya reaksi kelompok asam amino pada daging bandeng dan gula serta beberapa cita rasa (Naiu dan Mile dalam Novia Zuriatun, dkk (2023). Hasil uji beda yang telah dilakukan menunjukkan ada perbedaan warna yang signifikan pada 3 varian produk salome bandeng, dimana salome bandeng original memiliki warna abu-abu, salome bandeng goreng memiliki warna coklat keemasan, dan salome bandeng bakar memiliki warna kombinasi dari warna abu, coklat dan hitam akibat proses pembakaran di tungku arang.



Gambar 1 Perbedaan warna salome bandeng

Hasil uji beda yang telah dilakukan pada salome bandeng diketahui bahwa terdapat perbedaan aroma yang signifikan pada salome bandeng versi original, salome bandeng goreng, dan salome bandeng bakar.

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa aroma salome goreng versi original sebagian besar disukai meskipun masih ada aroma ikan dan sedikit bau amis, sedangkan aroma pada salome bandeng bakar sangat disukai karena tidak ada aroma ikan dan amis sama sekali, sementara aroma pada salome bakar agak disukai karena aroma amis dan ikan cukup kuat akibat proses pembakaran. Aroma sendiri merupakan indikator yang dapat menentukan kualitas produk maupun cita rasa dari produk yang dihasilkan, serta indikator yang dapat digunakan untuk mengukur daya terima sebuah produk makanan. Mulyani dan Winarko (2020) menjelaskan bahwa ada 4 aroma yang dapat diterima oleh alat indera hidung dan otak manusia yaitu aroma harum, asam, tengik dan hangus.

Hasil uji organoleptik diketahui bahwa tekstur salome bandeng versi original sebagian besar disukai, salome bandeng yang digoreng teksturnya sangat disukai dan salome bandeng yang dibakar agak disukai. Selain itu, data uji organoleptik menjelaskan bahwa tekstur salome bandeng yang original dan goreng memiliki tekstur yang sama yaitu kenyal dan padat sedangkan pada salome bandeng bakar teksturnya menjadi lebih kering sehingga pada saat makan terasa seret saat ditelan. Tekstur merupakan salah satu indikator penting untuk melihat mutu suatu produk makanan. Hasil uji beda diketahui

bahwa terdapat perbedaan tekstur yang signifikan pada tiga jenis salome bandeng yang disajikan. Selain tekstur rasa juga merupakan salah satu indikator yang sangat berperan yang menentukan bagaimana sebuah produk makanan diterima oleh masyarakat. Rasa sendiri bisa berasal dari bahan pangan itu sendiri serta dari zat-zat yang berasal rempah atau bahan tambahan yang digunakan saat proses pembuatan salome bandeng yang dapat mempengaruhi ketajaman rasa yang dihasilkan. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa rasa salome bandeng original dan salome bandeng goreng disukai dari pada rasa pada salome bandeng bakar. Selain itu hasil uji beda yang telah dilakukan juga menunjukkan terdapat perbedaan rasa yang signifikan antara 3 varian salome yang diuji.

Setelah uji organoleptik dilakukan, selanjutnya dilakukan uji daya terima produk terhadap 15 orang anak yang terindikasi stunting di Kota Bima. Dari hasil uji daya terima diperoleh data bahwa rerata berat siswa masing produk adalah salome bandeng original memiliki berat 11 gram, salome bandeng goreng 2,33 gram dan salome bandeng bakar 22 gram. Hasil ini menunjukkan bahwa produk yang memiliki daya terima yang baik adalah salome bandeng versi digoreng. Selain dilakukan uji daya terima tim peneliti juga melakukan analisis kandungan gizi untuk mengetahui

apakah produk salome bandeng ini dapat digunakan sebagai complementer food pencegah stunting. Hasil analisis kandungan nilai gizi salome per 100 gram penyajian diketahui bahwa energi total per 100 gram kandungan protein sebanyak 6 gram (11%) dengan karbohidrat total sebanyak 10 gram (3%) dan lemak sebanyak 1 gram (2%).

Sumber kalori pada salome bandeng berasal dari tepung kanji, sementara sumber protein berasal dari ikan bandeng dan telur, sedangkan sumber lemak berasal dari ikan bandeng dan telur. Kadar protein dalam bandeng ikan adalah 6 gram per seratus gram sementara kebutuhan harian protein sendiri adalah 56 gram sehari. Untuk memenuhi kebutuhan protein ini, maka salome bandeng dapat dikonsumsi 300 gram atau sebanyak 18 biji salome bandeng. Salome bandeng ini juga sudah memenuhi standar kandungan protein menurut SNI yang menyatakan bahwa kadar protein minimal pada bakso 11%, dimana salome bandeng yang produksi ini memiliki kandungan protein 11% per 100 gram. Berdasarkan data ini dapat dikatakan bahwa salome bandeng ini dapat digunakan sebagai complementer food pencegah stunting, karena salah satu zat gizi mikro yang dapat membantu mengatasi masalah stunting adalah protein hewani. Protein hewani yaitu ikan bandeng merupakan salah satu sumber asam amino yang baik, dimana asam amino sendiri berfungsi untuk

mengaktifkan beberapa enzim dan hormon pertumbuhan. Selain tinggi protein, ikan bandeng juga kaya akan vitamin dan mineral, sebagaimana dikatakan oleh Pamijati (2009) bahwa ikan bandeng selain rasa dagingnya yang lezat juga memiliki kandungan gizi yang tinggi. Hasil penelitian Hafiludin (2015) Ikan bandeng kaya akan sumber protein (20-24%), asam amino, asam lemak, mineral dan vitamin. Komposisi asam amino tertinggi yaitu glutamat sebesar 1,386% (air tawar) dan 1,268% (air payau). Asam lemak tidak jenuh tertinggi oleat 31-32%, mineral makro pada daging ikan bandeng yaitu: Ca, Mg, Na dan K. Mineral mikronya terdiri dari Fe, Zn, Cu, Mn. Kandungan vitamin daging ikan bandeng meliputi vitamin A, B1 dan B12.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan pada aroma, tekstur, rasa dan warna pada setiap varian salome bandeng. Hasil uji daya terima menunjukkan bahwa salome bandeng goreng merupakan salome yang memiliki daya terima yang lebih baik dengan berat sisa 2,33 gram. Kandungan gizi makro yaitu protein pada 100 gram penyajian salome bandeng sdh memenuhi syarat sebesar 11% dan salome bandeng kaya akan mineral dan vitamin yang dibutuhkan untuk merangsang enzim pertumbuhan dan hormon pertumbuhan

pada anak, sehingga salome bandeng dapat digunakan sebagai *complementer food* pencegah stunting jika mengkonsumsinya sesuai dengan saran penyajian.

UCAPAN TERIMAKASIH

Saya ingin mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi yang telah mendanai penelitian ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Ketua STKIP Taman Siswa Bima yang telah memberikan kesempatan dan dukungan kepada kami untuk melaksanakan penelitian ini, kepada responden yang sudah bersedia dan kooperatif dalam memberikan informasi selama pelaksanaan penelitian, serta seluruh tim yang telah bekerja keras dan melakukan yang terbaik demi keberhasilan pelaksanaan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, M., Hairunis, M. N., Qamarya, N., Faturahmah, E., & Juniarti, W. (2023). Pangan Lokal (Granola Moringa) Sebagai Makanan Tambahan Pencegah Stunting Pada Balita Gizi Kurang di Puskesmas Dompu Barat Kabupaten Dompu (internet). *JISIP (Jurnal Ilmu Sosial dan Pendidikan)*. Vol. 7, No. 1:64-74.
- Hatta, M., & Renaldi, M. Peningkatan Minat Anak Mengonsumsi Makanan Tinggi Protein Melalui Program “Kreasi Pangan Lokal” Dalam Upaya Pencegahan Stunting (internet). *Jurnal Pengabdian Masyarakat Gerakan Aksi Sehat (GESIT)*. 2023. Vol. 3, No. 2:124-130.
- Hafiludin, H. (2015). Analisis Kandungan Gizi Pada Ikan Bandeng Yang Berasal Dari Habitat Yang Berbeda (Internet). *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*. Vol. 8, No. 1: 37-43.
- Siti Nadia Tarmizi. (2023). Prevalensi Stunting di Indonesia Turun ke 21,6% dari 24,4% (Internet). Rokom, Editor. (dikutip 1 Maret 2024).
- Kementerian Sekretariat Negara RI Sekretariat Wakil Presiden. (2023). Rakornas 2023: Pastikan Prevalensi Stunting Turun Menjadi 14% Pada Tahun 2024 (Internet). Tim, editor. (dikutip 1 Maret 2024).
- Fachrudin Ali. (2022). Angka Stunting Tahun 2022 Turun Menjadi 21,6 Persen (Internet). Agus Triwinarto, Editor. (di kutip 4 Maret 2024).
- Yuyun Kutari. (2023). Stunting di NTB Turun Signifikan, September 2023 Tinggal 13,78 Persen (internet). Redaksi Lombok Post, Editor (dikutip 1 Maret 2024). NTB Satu. (2023). Ikut Andil Turunkan Angka Stunting, Dislutkan Kota Bima Kampanyekan “Makan Ikan Itu Sehat, Kuat, dan Cerdas” (Internet). MYM, editor. (dikutip 1 Maret 2024).
- Suara NTB. (2022). Angka Konsumsi Ikan di NTB Tembus 50,21 Kg Per Kapita Per Tahun (Internet). Bul, editor. (dikutip 1 Maret 2024). Dapat diakses: <https://www.suarantb.com/2022/07/01/angka-konsumsi-ikan-di-ntb-tembus-5021-kg-per-kapita-per-tahun/>
- Faruk Nickyrawi. (2022). Mencicipi Kenyal-Enaknya Salome, Cilok dari Dompu yang Bikin Nagih! (Internet). IRB, editor. (dikutip 1 Maret 2024).
- Ratri, W. S., & Darini, M. T. (2018). Stick Dan Nugget Antioksidan Daun Lidah Buaya (Aloe Vera L.) Sebagai Solusi Pengolahan Produk Samping Stick Dan Nugget Koro (Canavaliaensiformis L) Organik. In Seminar Nasional Inovasi Produk Pangan Lokal Untuk

- Mendukung Ketahanan Pangan Universitas Mercu Buana Yogyakarta. pp. 217-222.
- Solehah, N. Z., Lastyana, W., Jauhari, M. T., Adrian, J., & Ariani, F. (2023). Formulasi Nugget Berbasis Pangan Lokal Sebagai Pangan Kaya Energi dan Protein Untuk Balita Stunting (Internet). *Jurnal Gizi Kerja dan Produktivitas*. Vol. 4, No. 2, 183-189. Doi: 10.52742/jgkp.v4i2.227.
- Saputra, I., Putra, W. K. A., & Yulianto, T. (2018). Tingkat Konversi dan Efisiensi Pakan Benih Ikan Bawal Bintang (*Trachinotus blochii*) dengan Frekuensi Pemberian Berbeda Conversion Rate and Feed Efficiency of Silver Pompano Fish (*Trachinotus blochii*) With Different Frequency Giving (Internet). *Journal of Aquaculture*. Vol. 3, No. 2: 170-181.
- Rahmawati, A. S., & Erina, R. (2020). Rancangan acak lengkap (RAL) dengan uji anova dua jalur (Internet). *OPTIKA: Jurnal Pendidikan Fisika*. Vol. 4. No. 1: 54-62.
- Puspitasari, D., Nugroho, S., & Swita, B. (1996). Kajian Multivariate Analysis of Variance (Manova) Pada Rancangan Acak Lengkap (RAL) (Internet). *Jurnal Statistika*. Vol. 2: 5-8.
- Dhyan, C., Sumarlan, S. H., & Susilo, B. (2014). Pengaruh pelapisan lilin lebah dan suhu penyimpanan terhadap kualitas buah jambu biji (*Psidium guajava* L.) (Internet). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. Vol. 2. No. 1: 79-90.
- Pratiwi, D. P., Sulaeman, A., & Amalia, L. (2012). Pemanfaatan Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis* Sp.) Pada Pembuatan Aneka Kudapan Sebagai Alternatif Makanan Bergizi Untuk Pmt-As (Internet). *Jurnal Gizi Dan Pangan*. Vol. 7: 175–180.
- Rezaldi, F., Fadillah, M. F., Agustiansyah, L. D., Trisnawati, D., & Pertiwi, F. D. (2022). Pengaruh metode bioteknologi fermentasi kombucha bunga telang (*Clitoria ternatea* L) sebagai penurun kadar kolesterol bebek pedaging berdasarkan konsentrasi gula aren yang berbeda-beda (internet). *Jurnal Biogenerasi*. Vol. 7. No. 2: 57-6.