

Tingkat Kesukaan Nugget Singkong pada Balita di Posyandu Jaya Kusuma di Desa Bojongsari Losari

The Preference Level of Cassava Nuggets Among Toddlers at Jaya Kusuma Posyandu in Bojongsari Losari Village

Diah Ratnasari^{1*}

¹Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Muhadi Setiabudi, Brebes, Indonesia

E-mail: 1*diahratna1708@gmail.com

ARTICLE INFO

Article History:

Received: August, 15, 2025

Revised: August, 17, 2025

Accepted: August, 20, 2025

Keywords:

Cassava Nugget,
Preference,
Food Modification

ABSTRACT

The utilization of local food from plantations includes cassava. Cassava is one type of local food that is usually consumed fried or boiled. Nuggets are processed meat products shaped in a certain way with the addition of specific ingredients to create a new product that is accepted by the public and becomes a favorite food for children and teenagers. The innovation of cassava nuggets is a new breakthrough to utilize local food from Brebes. The purpose of this study is to determine the level of preference for nuggets with the consumption of cassava nuggets in toddlers. This type of research is experimental research with a Quasi-Experimental design. The study was conducted over 4 days with 3 interviews using the 24-hour recall technique and 1 day of serving using the organoleptic testing technique on cassava nuggets. Testing was conducted on the level of preference using categories such as color, taste, aroma, and texture, along with children's vegetable consumption levels categorized as sufficient vegetable intake of 100 g/day, using the Spearman-Rho test. The results of this study showed that children's preference for toddler nuggets was very good, as seen from the average preference scores: color 3.63, taste 3.70, aroma 3.23, texture 3.61, meaning all categories received scores above 3, or in the category of 'like' to 'very much like'. Then, regarding the level of vegetable consumption, only 4 children met the requirement of 100 g/day, while the remaining 53 children did not meet the daily vegetable consumption requirement. Data analysis using the Spearman-Rho test to examine the relationship between nugget preference levels and children's cassava nugget consumption yielded a result of $p = 0.529$. The results indicate that there is no relationship between the level of preference for cassava nugget consumption and the level of cassava nugget intake in children.

Corresponding Author:

Diah Ratnasari

E-mail: diahratna1708@gmail.com



Abstrak

Pemanfaatan pangan lokal dari perkebunan salah satunya singkong. Singkong adalah salah satu jenis pangan lokal yang biasanya dikonsumsi digoreng dan direbus saja. Nugget merupakan olahan daging yang dibentuk sedemikian rupa dengan penambahan bahan-bahan tertentu, sehingga membentuk produk baru yang diterima oleh masyarakat serta menjadi makanan favorit bagi anak-anak dan remaja. Inovasi nugget singkong adalah terobosan baru untuk memanfaatkan pangan lokal Brebes. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan nugget dengan konsumsi nugget singkong pada anak balita. Jenis penelitaian ini adalah penelitian eksperimen dengan design Eksperime Semu (*Quasi Experimen*). Penelitian ini dilakukan selama 4 hari dengan 3 kali dilakukan wawancara dengan teknik *recall 24 jam* dan 1 hari pemberian menggunakan teknik uji organeoleptik pada nugget singkong. Pengujian dilakukan pada tingkat kesukaan dengan kategori warna, rasa, aroma, tekstur dengan tingkat konsumsi sayur pada anak dengan kategori makan sayur mencukupi 100 gr/hari dengan uji *Spermen-Rho*. Hasil dari penelitian ini tingkat kesukaan anak terhadap nugget balita sangat bagus dilihat dari rata-rata kesukaan untuk warna 3.63, rasa 3.70, aroma 3.23,tekstur 3.61 yang artinya semua kategori mendapatkan nilai di atas 3 atau dalam kategori suka sampai dengan sangat

suka. Kemudian pada tingkat konsumsi sayur yang konsumsi makan sayurinya memenuhi syarat yaitu 100 gr/hari hanya 4 orang dan sisanya yaitu 53 orang tidak memenuhi syarat konsumsi makan sayur per hari. Hasil analisis data dengan uji *Spermen-Rho* untuk melihat hubungan antara tingkat kesukaan nugget dengan konsumsi makan nugget singkong anak diperoleh hasil $p = 0,529$. Untuk hasil yang diperoleh menjelaskan tidak terdapat hubungan antara tingkat kesukaan konsumsi singkong dengan tingkat konsumsi nugget singkong pada anak.

Kata kunci: Nugget_Singkong, Kesukaan, Modifikasi_Makanan

1. PENDAHULUAN

Bojongsari merupakan salah satu desa yang terkenal dengan kekayaan alam salah satunya pertanian, perkebunan, peternakan dan tambang pasir, Desa Bojongsari juga merupakan desa yang memiliki wilayah paling luas dengan jumlah penduduk 6832 jiwa paling banyak diantara desa lainnya yang ada di Kecamatan Losari. Usia rata-rata anak Indonesia saat masuk sekolah dasar adalah 6 tahun dan selesai pada usia 12 tahun [1], [2]. Anak usia sekolah berada dalam dua masa perkembangan yaitu masa kanak-kanak tengah 6-9 tahun dan masa kanak-kanak akhir 10-12 tahun [3]. Anak-anak pada masa ini masih senang bermain, senang bergerak, senang bekerja dan belajar dalam kelompok, serta senang merasakan atau melakukan sesuatu secara langsung

Gizi seimbang merupakan susunan makanan sehari-hari yang mengandung zat gizi dalam jenis dan jumlah yang sesuai dengan kebutuhan tubuh, dengan memperhatikan prinsip keanekaragaman atau variasi makanan, aktivitas fisik, kebersihan, dan berat badan (BB) ideal [4]. Buah dan sayur berfungsi sebagai zat pengatur, mengandung zat gizi vitamin dan mineral, memiliki kadar air tinggi, sumber serat makanan, antioksidan dan dapat menyeimbangkan kadar asam basa tubuh Hasil survei oleh *WHO* menunjukkan bahwa wilayah Asia Tenggara, khususnya Indonesia, Sri Lanka, dan Thailand, memiliki konsumsi buah dan sayur terendah dengan jumlah konsumsi buah dan sayur harian anak usia 5 – 14 tahun hanya 198 gram pada anak laki-laki dan 183 gram pada anak perempuan [5], [6]. Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesmas) Indonesia pada anak usia 10 tahun ke atas yang kurang konsumsi buah dan sayur menunjukkan tidak ada perubahan signifikan, yaitu sebesar 93,6% pada tahun 2007 menjadi 93,5% pada tahun 2013.

Singkong merupakan salah satu sumber daya alam yang banyak dijumpai di daerah bojongsari. Namun, pemanfaatan pangan lokal kurang maksimal karena kebanyakan orang mengkonsumsi singkong dengan cara yang sederhana, yakni direbus, digoreng, dibuat kolak, keripik dan lain sebagainya [7], [8]. Agar tidak menghilangkan cita rasa makanan khas tradisional namun semakin dilirik oleh para penikmatnya, maka dapat dibuat produk inovasi olahan singkong menjadi nugget singkong. Pengolahan singkong menjadi nugget singkong, maka masyarakat dapat mengolah singkong dengan cara yang lebih inovatif dan dapat menikmati olahan singkong yang lebih kekinian [5]. Singkong adalah tanaman yang tergolong umbi-umbian dan banyak mengandung karbohidrat yang juga mengandung protein, Ca, B1, B2, Vitamin C dan kalori, sehingga kami tertarik untuk membuat nugget singkong sebagai pemanfaatan pangan lokal yang murah dan sehat [9], [10].

Nugget banyak diminati oleh masyarakat karena dinilai praktis dan mempunyai nilai gizi yang cukup tinggi [11], [12]. Minat yang tinggi menyebabkan tingginya konsumsi nugget. Konsumsi makanan dipengaruhi oleh kebiasaan makan, perilaku makan, dan keadaan ekonomi [13], [14], [15]. Dalam Standar Nasional Indonesia kandungan gizi nugget ayam dalam 100g adalah kadar air 60g, kadar protein 12g, kadar lemak 20g, kadar karbohidrat maksimum 25g, kadar kalsium maksimal 30mg. Sementara itu, nilai energi pangan nugget sebesar 1.364 kJ atau senilai 326 kcal. Tingginya kandungan gizi nugget tersebut diperoleh dari bahan-bahan yang berkualitas baik sehingga menghasilkan nugget yang berkualitas baik pula [16], [17], [18].

Nugget merupakan salah satu bentuk olahan daging yang terbuat dari daging giling yang dicetak dalam bentuk potongan empat persegi dan dilapisi dengan tepung berbumbu [19]. Chicken nugget adalah salah satu produk peternakan dengan bahan baku daging ayam. Produk nugget ini berupa restructured meat dengan macam-macam produk sesuai keinginan, dipadu dengan sedikit tepung kemudian diselimuti dengan tepung panir, sehingga rasanya sangat diminati oleh masyarakat [3], [20]. Kandungan gizi nugget ayam terdiri dari protein, lemak, karbohidrat, dan mineral. Protein yang dimiliki berasal dari daging ayam yang terdiri dari asam amino yang cukup

(Diah Ratnasari)

Tingkat Kesukaan Nugget Singkong pada Balita di Posyandu Jaya Kusuma di Desa Bojongsari Losari

lengkap. Meski memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap dan baik, namun nugget ayam mengandung lemak yang tinggi dan serat yang rendah [21], [22].

Harga daging ayam sebagai bahan utama dalam pembuatan chicken nugget pada umumnya mahal, sehingga apabila sudah dilakukan pengolahan menjadi produk nugget maka harganya otomatis semakin mahal, sehingga tidak semua orang dapat menikmatinya (hanya kalangan terbatas yang bisa merasakannya) [23], [24]. Dengan fenomena seperti ini, maka diperlukan sebuah alternatif proses pengolahan dengan penambahan bahan lain. Salah satu keunggulan yang dapat diperoleh melalui penambahan bahan pangan lain yaitu dapat meningkatkan kandungan gizi serta dapat meningkatkan nilai kesukaan dari produk olahan tersebut.

Proses pengolahan daging menyebabkan sejumlah air akan dilepaskan, sehingga akan mempengaruhi kualitas dari daging atau produk olahannya. Pengolahan daging termasuk nugget, diperlukan bahan pengikat dan pengemulsi yang berfungsi untuk mengikat air daging selama pengolahan [25], [26], [27]. Penambahan bahan pengikat tersebut bertujuan untuk meningkatkan stabilitas emulsi, menaikkan tingkat kesukaan serta meningkatkan flavor pada produk nugget [28], [29]. Dengan penambahan susu bubuk skim pada nugget di harapkan kadar air yang lepas tidak banyak tetapi masih dapat mempetahankan atau meningkatkan kadar protein dan lemak serta meningkatkan nilai kesukaan dan organoleptik nugget ayam [30], [31]. Susu bubuk skim mengandung semua nutrisi, sedikit lemak dan vitamin yang larut dalam lemak. Susu bubuk skim seringkali disebut sebagai susu bubuk tak berlemak yang banyak mengandung protein dan kadar air 5%. Penggunaan susu skim pada pengolahan nugget diharapkan akan dapat mengurangi penggunaan pengemulsi yang terlalu berlebihan dalam produk tetapi tetap menghasilkan kualitas nugget yang baik. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh penambahan susu bubuk pada level yang berbeda terhadap kualitas organoleptik dan tingkat kesukaan nugget ayam [32], [33].

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei 2024 bertempat di Laboratorium Fakultas Ilmu Kesehatan, Kampus I Universitas Muhadi Setiabudi, Brebes. Penelitian dilakukan dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 taraf perlakuan. Setiap perlakuan terdiri dari 3 ulangan sehingga terdapat 12 unit pengamatan dan setiap unik terdiri dari 500 gram singkong, penelitian dilaksanakan dengan penambahan susu bubuk skim. Sebagai bahan tambahan dapat mengurangi penggunaan pengemulsi yang terlalu banyak yang diaplikasikan pada pengolahan singkong dengan formula sebagai berikut

Singkong 95% + daging ayam 5% (P0), singkong 95% + daging ayam 5% + susu bubuk skim 5% (P1), singkong 95% + daging ayam 5% + susu bubuk skim 10% (P2), singkong 95% + daging ayam 5% + susu bubuk skim 15% (P3) [34], [35]. Dalam penelitian ini parameter yang diamati adalah aspek kualitas organoleptik dan tingkat kesukaan nugget singkong yang telah ditambahkan susu bubuk dan diamati pada akhir penelitian, adapun parameter yang diamati uji organoleptik (warna, aroma, rasa dan tekstur) dan tingkat kesukaan. Cara pembuatannya singkong diebus dan dihaluskan menggunakan chopper. Lalu campurkan semua bahan yang sudah dihaluskan dan diberi bumbu garam, bawang putih. Setelah itu adonan dibentuk dengan cetakan kue berbentuk kotak dan dikukus selama 25 menit. Kemudian dilumuri dengan adonan tepung terigu dan dibalur dengan tepung panir. Selanjutnya digoreng sampai kekuningan dan diangkat, ditiriskan [36].

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen (*experimental research*). Penelitian ini dilaksanakan di Posyandu Jaya Kusuma Bojongsari bulan Mei 2024, pada 22 ibu dan balita, dengan pemberitahuan dan dipanggil untuk diminta responsnya terhadap produk yang dinilai dengan melihat langsung ekspresi balita pada saat makan sampel nugget singkong [4], [37], [38]. Menggunakan metode survey dengan pengisian questioner pada ibu dalam menilai nugget singkong; dalam mengumpulkan data dan selanjutnya analisis data menggunakan statistik deskriptif dengan cara menggambarkan data yang terkumpul dan memberikan informasi yang berguna dalam bentuk tabel, sehingga memberikan informasi tersebut lebih lengkap.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Responden sebagian besar berjenis kelamin laki-laki (52,6%), umur sebagian besar berumur

(Diah Ratnasari)

Tingkat Kesukaan Nugget Singkong pada Balita di Posyandu Jaya Kusuma di Desa Bojongsari Losari

4 tahun (63,2%) dan ada pada balita 5 th dengan numlah 37 orang (64,9%).

Analisis Univariat

Hasil Uji Hedonik Nugget Singkong

Tingkat kesukaan yang diukur adalah tingkat kesukaan warna, rasa, aroma, dan tekstur pada nugget sayur.

Tabel 1. Hasil Tingkat Kesukaan Warna pada Nugget Singkong

Tingkat Kesukaan Warna	Hasil Pengujian	
	n	%
Sangat Tidak Suka (1)	1	1,8
Tidak suka (2)	3	5,3
Suka (3)	12	21,1
Sangat Suka (4)	41	71,8
Total	57	100

Sumber: Hasil olah data

Dilihat dari data yang paling banyak pilihan ada pada sangat suka (71,8%)

Table 2. Tingkat Kesukaan Rasa pada Nugget Singkong

Tingkat Kesukaan Rasa	Hasil Pengujian	
	n	%
Tidak Suka (2)	5	8,8
Suka (3)	7	12,3
Sangat Suka (4)	45	78,9
Total	57	100

Sumber: Hasil olah data

Data yang paling banyak pilihan ada pada sangat suka (78,9)

Tabel 3. Tingkat Kesukaan Aroma pada Nugget Sayur

Tingkat Kesukaan Aroma	Hasil Pengujian	
	n	%
Sangat Tidak Suka (1)	2	3,5
Tidak Suka (2)	15	26,3
Suka (3)	8	14,0
Sangat Suka (4)	32	56,1
Total	57	100

Sumber: Hasil olah data

Dilihat dari data yang paling banyak pilihan ada pada sangat suka (56,1%)

Tabel 4. Tingkat Kesukaan Tekstur pada Nugget Sayur

Tingkat Kesukaan Tekstur	Hasil Pengujian	
	n	%
Tidak Suka (2)	8	14,0
Suka (3)	6	10,5
Sangat Suka (4)	43	75,5
Total	57	100

Sumber: Hasil olah data

Dilihat dari data yang paling banyak pilihan ada pada sangat suka (75,5%)

(Diah Ratnasari)

Tingkat Kesukaan Nugget Singkong pada Balita di Posyandu Jaya Kusuma di Desa Bojongsari Losari

Tingkat Konsumsi Sayur pada Anak

Tabel 5. Analisis berdasarkan kategori makan sayur

Karakter	n	%
Baik	4	7,0
Buruk	53	93,0
Total	57	100

Sumber: Hasil olah data

Dilihat dari data yang paling banyak ada pada kategori buruk (93,0%)

Analisis Bivariat

Tabel 6. Hubungan Tingkat Kesukaan Nugget Sayur dengan Konsumsi Makan Sayur.

Variabel	p
Tingkat Kesukaan Nugget Sayur dengan Konsumsi Makan Sayur	0,529

Sumber: Hasil olah data

Hal tersebut dapat dilihat dari hasil penelitian ini nilai signifikan dari uji *Sperman-Rho* didapat nilai signifikan sebesar $(0,529 > (0,005))$, maka dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan antara tingkat kesukaan nugget sayur dengan tingkat konsumsi sayur, artinya H_0 diterima dan H_1 ditolak.

Pembahasan Hasil Penelitian

a. Uji Tingkat kesukaan Nugget Sayur Berdasarkan Uji Organeoleptik

1) Warna

Warna merupakan salah satu faktor yang menentukan mutu dan secara visual warna tampil lebih dahulu dan kadang-kadang sangat menentukan, sehingga dijadikan atribut organoleptik yang penting dalam suatu bahan pangan. Warna dapat menentukan mutu bahan pangan, dapat digunakan sebagai indikator kesegaran bahan makanan, baik tidaknya cara pencampuran atau pengolahan Suatu bahan pangan yang disajikan akan terlebih dahulu dinilai dari segi warna. Menurut Syahrul dkk (2010) dalam [39] bahwa rupa dan warna merupakan hal yang penting bagi banyak makanan, baik yang diproses maupun tanpa proses. Bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan donat dapat mempengaruhi tingkat kesukaan panelis. Hasil penilaian panelis terhadap warna dari nugget sayur adalah sebagai berikut:

Berdasarkan tabel 6 dapat diperoleh hasil dari warna pada nugget sayur yang memilih sangat suka sebanyak 41 panelis (52,6%), yang memilih suka sebanyak 12 panelis (31,6%), yang memilih tidak suka sebanyak 3 panelis (14,0%) dan yang terakhir yang memilih sangat tidak suka sebanyak 1 panelis (1,8%). Yang artinya produk nugget ini dari karakter warna sangat bagus karna banyak yang memilih sangat suka.

Hasil penelitian yang dilakukan bahwa panelis menyukai warna nugget tersebut karna berwarna kuning keemasan dikarnakan adanya penambahan wortel di dalam nugget yang menyebabkan warna nugget menjadi warna orange dikarenakan menurut Abdillah (2006) menyatakan bahwa nugget akan menyebabkan nugget berwarna orange dikarenakan adanya kandungan karoten yang dapat larut pada lemak sehingga pada saat penggorengan, karoten dapat terurai dan berwarna orange.

2) Rasa

Rasa merupakan salah satu parameter yang umumnya menentukan preferensi dan palatabilitas suatu makanan. Komentar yang biasa muncul setelah mencicipi suatu makanan adalah rasa dari makanan. Daya ingat terhadap lima jenis persepsi rasa lebih kuat jika dibandingkan dengan warna. Terdapat lima jenis rasa yang lazim dideteksi oleh indera pengecap manusia yaitu rasa, asam, pahit, asin, dan gurih [40]. Konsentrasi wortel dan kol mempengaruhi rasa nugget tersebut hal ini sesuai dengan pendapat Rezky dkk (2017) bahwa cita rasa dipengaruhi oleh bahan dasar yang dicampurkan kedalam adonan nugget dengan cita rasa yang enak. Dari hal tersebut penelitian ini mendapatkan hasil sebagai berikut:

Berdasarkan tabel 6 dapat diperoleh hasil dari warna pada nugget sayur yang memilih sangat

(Diah Ratnasari)

Tingkat Kesukaan Nugget Singkong pada Balita di Posyandu Jaya Kusuma di Desa Bojongsari Losari

suka sebanyak 45 panelis (78,9%), yang memilih suka sebanyak 7 panelis (12,3%), yang memilih tidak suka sebanyak 5 panelis (8,8%). Yang artinya produk nugget ini dari segi rasa sangat enak karna banyak yang memilih sangat suka.

3) Aroma

Kontribusi aroma terhadap keberagaman rasa makanan berasal darisenyawa yang mudah menguap yang dideteksi oleh indera penciuman. Aroma membantu untuk membedakan dan mengenali makanan. Makanan yang familiar sekalipun kemungkinan tidak dapat dikenali apabila indera penciuman tidak berfungsi. Sama halnya seperti persepsi rasa, daya ingat terhadap persepsi aroma lebih kuat jika dibandingkan dengan warna (Delahunty, 2018).

Berdasarkan tabel 6 dapat diperoleh hasil dari warna pada nugget sayur yang memilih sangat suka sebanyak 32 panelis (56,1%), yang memilih suka sebanyak 8 panelis (14,0%), yang memilih tidak suka sebanyak 15 panelis (26,3%) dan yang terakhir yang memilih sangat tidak suka sebanyak 2 panelis (3,5%), artinya produk nugget ini dari segi aroma sangat enak karna banyak yang memilih sangat suka.

Hasil penelitian produk ini aroma nugget yang khas yaitu wortel dan kol serta bahan tambahan lainnya atau bumbu-bumbu lain, hal ini sesuai dengan pendapat Evawanti dan Roza (2014) bahwa bahan utama serta bahan tambahan yang digunakan dapat mempengaruhi aroma pada produk yang dihasilkan.

4) Tekstur

Secara fisiologis, persepsi tekstur berfungsi menentukan pemrosesan selanjutnya makanan di dalam mulut, menuju persiapan menelan makanan, yang memastikan bahwa makanan telah cukup siap untuk menuju lambung dan menjalani proses pencernaan selanjutnya. Persepsi tekstur dideteksi oleh reseptor yang terdapat pada area rongga mulut termasuk bibir, lidah, gigi, dan mukosa. Dilihat dari segi preferensi makanan, tekstur dianggap penting dan berkontribusi secara signifikan terhadap palatabilitas makanan. Makanan tidak akan menarik selera jika makanan tersebut kehilangan teksturnya dan tekstur juga dapat menentukan suatu produk dapat diterima atau tidak oleh konsumen.

Berdasarkan tabel 6 dapat diperoleh hasil dari warna pada nugget sayur yang memilih sangat suka sebanyak 43 panelis (75,5%), yang memilih suka sebanyak 6 panelis (10,5%), yang memilih tidak suka sebanyak 8 panelis (14,0%). Yang artinya produk nugget ini dari segi tekstur sangat bagus karna banyak yang memilih sangat suka. Panelis menyukai tekstur pada produk ini dikarenakan penggunaan tepung lapisan yang menggunakan tepung maizena yang menyebabkan rasa renyah pada lapisan nugget serta penggunaan air yang pas dikarenakan kandungan wortel yang sudah berair yang menyebabkan adonan tidak terlalu padat serta empuk hal ini dibenarkan oleh Rahmiah (2018) yang mengungkapkan bahwa tekstur sangat dipengaruhi oleh kadar air, semakin rendah kadar air maka semakin kompak dan padat tekstur yang dihasilkan Nilai rata-rata tingkat kesukaan nugget sayur untuk warna 3,68 rasa 3,70 aroma 3,23 dan tekstur 3,61.

b. Hasil Tingkat konsumsi Sayur

Menurut Raditrini (2016) dalam [41] menjelaskan penyebab tidak suka makan sayur bisa saja bersumber pada orang tua yang berperan penting terhadap kebiasaan makan anak. Banyak sekali alasan yang dikeluarkan oleh anak untuk menolak untuk makan sayur. Mulai dari tidak menyukai rasanya, baunya, juga teksturnya. Tetapi selain itu kurang variasi olahan pada sayur yang disajikan sehingga anak menganggap kalau sayur memiliki rasa yang tidak enak.

Kurangnya konsumsi sayur pada anak dapat mempengaruhi status gizi pada anak hal tersebut sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Irza Nanda Ranti (2018) yang menyatakan bahwa pada penelitian menyimpulkan terdapat hubungan yang signifikan antara konsumsi sayur dengan status gizi anak yaitu memiliki nilai signifikan ($p < 0,05$) [42].

Berdasarkan hasil rata-rata tingkat konsumsi sayur telah digolongkan sesuai dengan sanjuran standar konsumsi sayur yaitu yang mengonsumsi satu sebanyak 100 gr perhari makan maka konsumsi sayur baik. Hasil yang didapat dari penelitian ini ada 4 orang (7%) yang mencukupi kebutuhan makan sayur perhari dan ada 53 orang (93%) yang tidak mencukupi kebutuhan makan sayur perhari.

Hubungan tingkat kesukaan nugget sayur dengan konsumsi makan sayur anak

(Diah Ratnasari)

Tingkat Kesukaan Nugget Singkong pada Balita di Posyandu Jaya Kusuma di Desa Bojongsari Losari

Berdasarkan fakta lapangan yang didapat konsumsi makan sayur anak usia sekolah dasar kebanyakan kurang atau tidak terpenuhi. Hasil penelitian (Gunanti, 2000) dalam [8] mencantumkan bahwa rata-rata konsumsi sayur pada anak masih kurang dari anjuran yaitu 50,9 gr/hari, dan faktor yang mempengaruhi pola dan perilaku konsumsi sayur dan buah di masyarakat dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu faktor internal dan eksternal. Faktor eksternal meliputi ketersediaan sayur, pendidikan (perilaku gizi ibu). Oleh sebab itu jika anak tidak menyukai sayuran, maka orang tua harus kreatif dalam mengolahnya agar rasa sayuran tidak terlalu dominan. Untuk mendapatkan makanan tersebut, diperlukan modifikasi resep terhadap menu sayur yang biasa di konsumsi sehari-hari pada keluarga berupa nugget dan bahan olahan sayuran lainnya [7].

4. KESIMPULAN

Berdasar hasil penelitian yang telah dilakukan hasil rata-rata uji organoleptik terhadap nugget singkong yang melibatkan empat kategori yaitu warna, rasa, aroma, tekstur mendapatkan nilai dengan range 3,63–3,70 semuanya masuk dalam pilihan antara suka dan sangat suka. Konsumsi makan nugget anak dilihat melalui *Recall 3x24 jam* yang sebagian besar dengan konsumsi singkong tidak mencukupi (93%). Hasil uji statistik menunjukkan tidak terdapat hubungan antara tingkat kesukaan nugget singkong dengan konsumsi singkong pada balita di Bojongsari Losari, dikarenakan anak balita masih tergolong pemilih makanan, kesukaan anak terhadap nugget singkong tidak bisa membuat anak menjadi suka singkong untuk makan tanpa diolah atau dimodifikasi.

DAFTAR REFERENSI

- [1] D. Ratnasari, "Formulasi dan Analisis Nilai Hedonik Nugget Ikan Kembung (*Rastrelliger Kanagurta*) dengan Penambahan Rebuffing (*Dendrocalamus Asper*)".
- [2] M. Febriyeni, R. Masrikhiyah, and D. Ratnasari, "Praktik Pemberian Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) yang tidak Tepat dan Berat Badan Lahir Rendah (BBLR) sebagai Faktor Risiko Stunting pada Anak Usia 12-24 Bulan," *Era Klin. J. Penelit. Ilmu Kesehat.*, vol. 1, no. 1, pp. 8–12, 2023.
- [3] Annisa, "Sumber Daya Alam Dukuh Tembongrea Desa Bojongsari Losari Brebes," 2015. [Online]. Available: <https://annisa765.blogspot.com/2015/04/sumber-daya-alam-dukuh-tembongrea-des.html?m=1>
- [4] R. Hayati, N. Mayani, R. Husna, and I. Sulaiman, "Pengolahan Nugget Ayam Dan Penerimaannya Melalui Uji Organoleptik Di Desa Krueng Lam Kareung Kecamatan Indraputri Aceh Besar," *J. Pengabd. Mahakarya Masy. Indones.*, vol. 1, pp. 19–24, 2023.
- [5] D. R. Sulasyi Setyaningsih, "Pembuatan Nugget Ikan Kuniran (*Upeneus Sulphureus*) sebagai Diversifikasi Olahan Ikan Lokal Bagi Balita Gizi Kurang," *poltekestasikmalaya*, vol. 17, no. 1, pp. 17–27.
- [6] D. Ratnasari, D. K. Wening, Y. Dewi, and R. N. Qomariyah, "Bakso Sapi Ikan Kembung sebagai Alternatif Jajanan Sehat Tinggi Protein Untuk Anak Sekolah Dasar," *J. Ilm. Gizi Kesehat.*, vol. 3, no. 01, pp. 9–16, 2021.
- [7] diah ratnasari, "Formulasi dan Analisis Nilai Hedonik Nugget Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) dengan Penambahan Rebung (*Dendrocalamus Asper*)," *J. Technol. Food Process.*, vol. 5, no. 2, pp. 36–46, 2025.
- [8] D. K. Wening, F. I. Latifah, and D. Ratnasari, "Roti Manis Substitusi Tepung Mocaf dan Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lamk.*) dengan Isi Pasta Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*)," *J. Ilm. Gizi Kesehat.*, vol. 5, no. 02, pp. 93–101, 2024.
- [9] D. Y. Purwanti and D. Ratnasari, "Hubungan Antara Kejadian Diare, Pemberian Asi Eksklusif, dan Stunting Pada Batita," *J. Ilm. Gizi Kesehat.*, vol. 1, no. 02, pp. 15–23, 2020.
- [10] diah ratnasari, "Pola Konsumsi Pangan dan Status Gizi pada Anak Usia Sekolah di SD N Pulosari 2 Brebes," 2025, *Jurnal Ilmiah Gizi dan Kesehatan (JIGK)*. [Online]. Available: <https://jurnal.umus.ac.id/index.php/JIGK/article/view/1722/924>
- [11] A. F. Yuniyanti, R. Masrikhiyah, and D. Ratnasari, "Hubungan Tingkat Kecukupan Energi, Status Gizi, Aktifitas Fisik terhadap Siklus Menstruasi Pada Mahasiswa di Universitas Muhadi Setiabudi," *J. Ilm. Gizi Kesehat.*, vol. 3, no. 02, pp. 76–81, 2022.
- [12] D. Ratnasari and I. R. Mahesty, "Uji Organoleptik Tepung Ampas Tahu dan Granola Sebagai Snack

(Diah Ratnasari)

Tingkat Kesukaan Nugget Singkong pada Balita di Posyandu Jaya Kusuma di Desa Bojongsari Losari

- Bar," *J. Syntax Lit.*, vol. 7, no. 10, 2022.
- [13] D. Ratnasari and A. D. Wahyani, "Analisis Kandungan Protein dan Daya Terima pada Biskuit Tepung Ikan Teri (*Stolephorus* sp) dan Isolat Protein Kedelai (Glycine Mix) untuk PMT-P Balita Kurang Gizi," *J-KESMAS J Kesehat Masy*, vol. 8, no. 2, p. 116, 2022.
- [14] Firmansyah, R. Masrikhiyah, and D. Ratnasari, "Hubungan Tingkat Kecukupan Asupan Makan, Status Gizi, dan Perilaku Merokok terhadap Ketahanan Fisik pada Atlet Pencak Silat Inseba Cabang Brebes," *J. Ilm. Gizi Kesehat.*, vol. 5, no. 1, pp. 9–14, 2023.
- [15] D. Ratnasari, "Pengaruh Penambahan Tepung Maizena terhadap Mutu Nugget Ikan Gabus (*Channa Striata*)," *J. Ilm. Gizi Kesehat.*, vol. 2, no. 02, pp. 7–14, 2021.
- [16] D. Ratnasari and Y. D. Rahmawati, "Karakteristik Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi pada Biskuit Tepung Ikan Teri (*Stolephorus* SPP.) dan Isolat Protein Kedelai," *J. Pendidik. Tambusai*, vol. 6, no. 2, pp. 10590–10595, 2022.
- [17] P. Mulyaningrum, "Hubungan Pengetahuan Ibu Tentang MP-ASI, Riwayat ASI Eksklusif dan Asupan Makan terhadap Status Gizi pada Balita Usia 1-5 Tahun di Desa Klampok," *Era Klin. J.*, 2024, [Online]. Available: <https://jurnal.eraliterasi.com/index.php/eraklinis/article/view/214>
- [18] F. D. Kumala, S. Setyaningsih, and D. Ratnasari, "Nilai Gizi dan Daya Terima Es Krim Modisco Susu Kedelai dengan Penambahan Buah untuk Penanganan Anak Gizi Buruk," *J. Ilm. Gizi dan Kesehat.*, vol. 2, no. 01, pp. 28–37, 2020.
- [19] Y. D. Rahmawati, D. Ratnasari, and F. M. J. Lababan, "Pemanfaatan Pangan Lokal Lele untuk Pembuatan Nugget," *JAMU J. Abdi Masy. UMUS*, vol. 1, no. 02, 2021.
- [20] D. Ratnasari, S. Suhartono, and M. Z. Rahfiludin, "Faktor Risiko Kejadian BBLR di Arrea Pertanian," in *Thesis*, Universitas Diponegoro, 2017. [Online]. Available: <http://eprints.undip.ac.id/67229/>
- [21] N. F. Khumaeroh, "Analisis Faktor Faktor yang Mempengaruhi Status Gizi Kurang pada Balita Usia 3-5 Tahun di Wilayah Kerja Puskesmas Kersana," *J. Ilm. Gizi*, 2022, [Online]. Available: <http://jurnal.umus.ac.id/index.php/JIGK/article/view/645>
- [22] F. Fatmawati, D. Ratnasari, and R. Masrikhiyah, "Kadar Kuesetin Cookies Bawang Merah (*Allium Ascalonicum*) dan Mocaf (Modified Cassava Flour) sebagai Pangan Alternatif Untuk Penderita Hiperkolesterol Levels of Kuesetin Cookies Onion (*Allium Ascalonicum*) and Mocaf (Modified Cassava Flour) as Alternative F," *J. Ilmu Pangan dan Has. Pertan.*, vol. 6, no. 2, pp. 204–215, 2022.
- [23] R. Fatikasari, "Hubungan Berat Bayi Lahir dan Status Gizi Balita Usia 24-59 Bulan di Desa Pesantunan, Kecamatan Wanasari, Kabupaten Brebes," *J. Ilm. Gizi*, 2023, [Online]. Available: <http://jurnal.umus.ac.id/index.php/JIGK/article/view/793>
- [24] A. D. W. Puspa Mulyaningrum Diah Ratnasari, "Hubungan Pengetahuan Ibu Tentang MP-ASI, Riwayat ASI Eksklusif dan Asupan Makan terhadap Status Gizi pada Balita Usia 1-5 Tahun di Desa Klampok," *J. Ris. Rumpun Ilmu Kesehat.*, vol. 4, no. 1, pp. 195–206, 2025.
- [25] F. Fahrullah, M. Ervandi, S. Mokoolang, Y. A. Gobel, and M. Muchlis, "Pendampingan Pembuatan Chicken Nugget Singkong untuk Meningkatkan Keanekaragaman Produk Pangan Hewani," *J. Pengabd. Magister IPA*, 2023.
- [26] S. Setyaningsih and D. Ratnasari, "Pembuatan Abon Ikan Kuniran (*Upeneus Sulphureus*) sebagai Makanan Tambahan Balita Gizi Kurang Berbasis Pangan Lokal," *J. Ilm. Gizi Kesehat.*, vol. 6, no. 01, pp. 30–37, 2024.
- [27] S. Setyaningsih and D. Ratnasari, "Diversification of Processed Local Fish for Undernutrition Toddlers".
- [28] A. D. Wahyani, "Peningkatan Pengetahuan Kader Posyandu Mengenai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Balita di Desa Kupu, Kecamatan Wanasari Kabupaten Brebes Jawa Tengah," *Minda Baharu*, vol. 8, no. 2, pp. 388–399, 2024.
- [29] D. Ratnasari, S. Suhartono, and M. Z. Rahfiludin, "Faktor Risiko Kejadian Berat Badan Lahir Rendah di Area Pertanian (Studi di Kabupaten Brebes)," *J. Gizi dan Pangan*, vol. 12, no. 1, pp. 41–48, 2017.
- [30] D. Ratnasari and R. N. Puspitasari, "Optimasi Formula Sediaan Krim Aanti Aging dari Ekstrak Terong Ungu (*Solanum Melongena* L.) dan Tomat (*Solanum Lycopersicum* L.)," *J. Ris. Kesehat.*, vol. 7, no. 2, pp. 66–71, 2018.
- [31] Y. P. Anggray Duvita Wahyani, Diah Ratnasari, "Peningkatan Pengetahuan Kader Posyandu Mengenai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Balita di Desa Kupu, Kecamatan Wanasari Kabupaten Brebes Jawa Tengah," *Minda Baharu*, vol. 8, no. 2, pp. 388–399, 2024.
- [32] D. Ratnasari and A. D. Wahyani, "A Formulasi Biskuit dengan Tepung Ikan Teri dan Isolate Protein

(Diah Ratnasari)

Tingkat Kesukaan Nugget Singkong pada Balita di Posyandu Jaya Kusuma di Desa Bojongsari Losari

- Kedelai (Glycine Mix) (Stolephorus SP) sebagai PMT-P untuk Balita Gizi," *J. GIZIDO*, 2021, [Online]. Available: <https://ejurnal.poltekkes-manado.ac.id/index.php/gizi/article/view/1494>
- [33] R. M. Koidah Diah Ratnasari, "Hubungan Tingkat Pengetahuan Anemia dan Kecukupan Asupan Zat Besi (Fe) dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri di SMP N 2 Losari," 2025, *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK)*.
- [34] D. Ratnasari, Y. Yuniarta, and J. M. Maligan, "Pengaruh Tepung Kacang Hijau, Tepung Labu Kuning, Margarin terhadap Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit," *J. Pangan dan Agroindustri*, vol. 3, no. 4, 2015.
- [35] D. Ratnasari and R. Endriani, "Hubungan Status Berat Badan Lahir Rendah (BBLR) dengan Kejadian Stunting," *Syntax idea*, vol. 2, no. 1, pp. 11–20, 2020.
- [36] D. Ratnasari, "Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Sebagai Bahan Tambahan Pembuatan Snack Bar Ditinjau dari Kadar Protein dan Daya Terima," *J. Technol. Food Process.*, vol. 3, no. 01, pp. 1–9, 2023.
- [37] A. Septiani, D. K. Wening, and D. Ratnasari, "Tingkat Kesukaan dan Kandungan Nilai Gizi Biskuit Tepung Kentang Hitam (*Coleus Tuberosus*)," *J. Ilm. Gizi Kesehat.*, vol. 6, no. 01, pp. 49–55, 2024.
- [38] D. Ratnasari, D. Merawati, and O. Andiana, "Gaya hidup sehat remaja putri di SMAN 2 Batu," *J. Pengabd. Pendidik. Dan Teknol.*, vol. 5, pp. 1–16, 2018.
- [39] S. Ahnia *et al.*, "Hubungan Asupan Makan, Aktivitas Fisik, dan Status Gizi dengan Kadar Kolesterol Darah Pra Lansia dan Lansia di Wilayah Kerja Puskesmas Losari".
- [40] D. Ratnasari and L. Purniasih, "Status Gizi dan Pola Konsumsi Makanan Anak Usia Sekolah (7-12 Tahun) di Desa Karangsembung," *J. Ilm. Gizi Kesehat.*, vol. 1, no. 1, pp. 34–41, 2019.
- [41] P. I. Permatasari, R. Masrikhiyah, and D. Ratnasari, "Hubungan Tingkat Pengetahuan Gizi terhadap Asupan Gizi, IMT, dan Frekuensi Minuman Isotonik pada Siswa SSB Dewatara," *J. Pendidik. Tambusai*, vol. 6, pp. 14679–14688, 2022.
- [42] S. D. M. Sinta, A. D. Wahyani, and D. Ratnasari, "Hubungan Aktivitas Fisik, Frekuensi Latihan Senam dan Asupan Makan dengan Massa Lemak pada Peserta Senam Aerobik Sanggar Senam Poespyta Desa Cigedog," *J. Ilm. Gizi Kesehat.*, vol. 5, no. 1, pp. 22–28, 2023.