

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Stunting

1. Pengertian Stunting

Ketika tinggi seorang anak berada di bawah standar yang sesuai dengan usianya, atau < -2 SD menurut tabel Z-score, hal tersebut dianggap sebagai stunting, yaitu kondisi gagal tumbuh yang disebabkan oleh masalah gizi yang terus-menerus. Stunting pada balita merupakan tanda adanya masalah gizi yang berkelanjutan yang sebaiknya ditangani dan dihindari dengan prosedur pemberian makan yang tepat dan konsisten. Gangguan perkembangan otak, penurunan IQ, ketidakaturan pertumbuhan fisik, dan penyakit metabolik dalam tubuh adalah beberapa efek buruk jangka pendek dari masalah gizi. (Damanik et al., 2021).

2. Klasifikasi Stunting

Pemeriksaan antropometri adalah metode yang paling banyak digunakan untuk menentukan kondisi gizi balita. Antropometri umumnya mengacu pada berbagai pengukuran ukuran dan komposisi tubuh pada tingkat diet yang berbeda. Kelainan konsumsi protein dan energi dideteksi menggunakan antropometri. Menurut Z-score tinggi-untuk-usia (H/A) yang ditetapkan oleh WHO, yang dihitung menggunakan standar deviasi (SD), tinggi badan adalah indeks antropometri yang digunakan. (Rahmadhita, 2020).

Tabel 1. Ambang Batas Status Gizi Stunting

Indeks	Kategori Status Gizi	Ambang Batas (Z-Score)
Panjang Badan atau Tinggi Badan menurut Umur (PB/U atau TB/U) anak usia 0 – 60 Bulan	Sangat pendek (<i>severely stunted</i>)	< -3 SD
	Pendek (<i>stunted</i>)	-3 SD sd < -2 SD
	Normal	-2 SD sd $+3$ SD
	Tinggi	$> +3$ SD

Sumber : “PMK No. 2 Tahun 2020 (Kemenkes RI, 2020)”

3. Dampak Stunting

Menurut PKGM UGM (2022), Berikut beberapa dampak merugikan yang dapat ditimbulkan oleh stunting terhadap kualitas SDM:

- a. Dampak jangka pendek, stunting dapat mengakibatkan tertundanya tumbuh kembang anak, gangguan perkembangan otak, abnormalitas kognitif dan motorik, masalah metabolisme, serta ukuran tubuh yang lebih kecil dari ideal untuk usia anak.
- b. Dampak jangka panjang, stunting mengakibatkan anak memiliki kapasitas intelektual yang lebih rendah, yang dapat mempengaruhi kemampuan mereka untuk fokus dan memahami materi yang diajarkan di sekolah. Hal ini dapat memengaruhi kinerja akademik dan produktivitas saat dewasa, serta menurunkan imunitas dan meningkatkan risiko perkembangan penyakit degeneratif pada orang dewasa

4. Upaya Pencegahan Stunting

Pemerintah Indonesia telah menyusun Strategi Nasional untuk Percepatan Penurunan Stunting selama lima tahun ke depan dalam upaya menurunkan angka stunting. Berikut adalah beberapa tindakan yang dapat dilakukan untuk menghentikan stunting:

- a. Memberikan terapi dini, seperti menyediakan makanan bergizi
- b. Memberikan tambahan suplemen, seperti vitamin A, zinc, zat besi, kalsium, dan yodium
- c. Mengajarkan dan mendorong keluarga untuk menjalani gaya hidup bersih dengan menjaga kebersihan dan sanitasi tempat tinggal mereka.

Ketersediaan makanan yang rendah, baik dari segi kuantitas maupun kualitas nutrisi, serta kurangnya variasi dalam makanan merupakan faktor-faktor yang berkontribusi terhadap masalah stunting. 'isi piringku' dengan pola makan seimbang adalah konsep yang harus dikenalkan dan diterapkan dalam keseharian. Satu porsi makanan sebaiknya mengandung $\frac{1}{2}$ buah dan sayuran serta setengahnya lagi sumber protein dari tumbuhan dan hewan, dengan persentase protein yang lebih tinggi dibandingkan karbohidrat.

B. Makanan Tambahan

1. Pengertian Makanan Tambahan

Balita diberikan makanan tambahan untuk membantu mereka memenuhi kebutuhan gizi di luar makanan utama mereka. Pertumbuhan dan perkembangan yang membutuhkan nutrisi dimulai sejak masa bayi. Mengonsumsi terlalu banyak nutrisi juga bisa berbahaya bagi kesehatan. Misalnya, mengonsumsi terlalu banyak protein dan energi dapat menyebabkan obesitas, yang meningkatkan risiko penyakit. Pemberian pemulihan makanan tambahan (PMT) diperlukan untuk mengatasi defisit pada balita. Untuk anak usia 6 hingga 59 bulan, pemulihan PMT bersifat sebagai suplemen, bukan pengganti makanan (Ayu et al., 2021).

Dalam upaya meningkatkan status gizi kelompok sasaran, makanan tambahan yang tidak ditargetkan dengan tepat dan tidak sesuai dengan pedoman konsumsi akan menjadi tidak berguna dan bahkan dapat memicu masalah gizi. Bayi dan balita yang berat badannya di bawah normal usia 6 hingga 59 bulan diberikan Makanan Tambahan Balita, yaitu suplemen gizi dalam bentuk biskuit yang diformulasikan secara khusus yang kaya akan vitamin dan mineral. Bersama dengan makanan pendamping susu, makanan tambahan ini digunakan untuk bayi dan anak usia 6 hingga 24 bulan. (Waroh, 2019).

Pemberian Makanan Tambahan (PMT) ialah program intervensi gizi yang diselenggarakan oleh pemerintah guna terperbaikinya status gizi, khususnya balita dan ibu hamil. PMT bertujuan untuk menambah asupan zat gizi yang kurang dari makanan sehari-hari, sehingga dapat menutup kesenjangan kebutuhan zat gizi sasaran. Berdasarkan “Petunjuk Teknis Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Berbahan Pangan Lokal bagi Ibu Hamil dan Anak Bermasalah Gizi” yang diterbitkan oleh Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2025), standar minimal kandungan gizi dalam PMT untuk anak per porsi adalah energi sekitar 200 kkal dengan protein minimal 5 gram, lemak sekitar 5 gram, dan karbohidrat sekitar 25 gram. PMT diberikan dua kali sehari selama 90 hari berturut-turut kepada

anak gizi kurang maupun gizi buruk tanpa komplikasi. Kandungan gizi tersebut diupayakan berasal dari bahan pangan lokal dengan kombinasi sumber protein hewani dan nabati, sehingga kebutuhan zat gizi makro dapat terpenuhi secara optimal. Lemak ditambahkan untuk meningkatkan kepadatan energi makanan, sedangkan sayur dan buah dianjurkan sebagai pelengkap agar kebutuhan vitamin dan mineral anak juga terpenuhi (Kemenkes, 2025).

2. Manfaat Makanan Tambahan

Berlawanan dengan anak-anak yang memiliki status gizi tidak normal, yang mungkin menghadapi berbagai keterbatasan seperti pertumbuhan terhambat, penyimpangan berat dan tinggi badan dari pertumbuhan normal, dan keterlambatan perkembangan, anak-anak dengan status gizi normal akan mengalami pertumbuhan normal, perkembangan sesuai usia, tubuh yang sehat, nafsu makan yang baik, dan kemampuan untuk menyesuaikan diri dengan lingkungan mereka dengan mudah. Agar anak-anak mencapai status dan kondisi gizi yang tepat, kebutuhan gizi mereka harus terpenuhi. (Moringa et al., 2021).

3. Tujuan Makanan Tambahan

Memperbaiki status gizi dan kesehatan secara keseluruhan adalah tujuan dari pemberian makanan tambahan (PMT). Anak-anak yang kekurangan gizi dan malnutrisi ditempatkan dalam program pemberian makanan tambahan pemulihan (PMT) untuk jangka waktu tertentu. Menentukan perbaikan status gizi anak-anak tentu saja adalah tujuannya. (Dan et al., 2023).

Tujuan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) guna meningkatnya status gizi anak sesuai standar yang ditentukan untuk mendorong keberlanjutan gizi keluarga dan kemandirian gizi. (Hidayah et al., 2024).

4. Syarat Makanan Tambahan

Pemberian Makanan Tambahan (PMT) adalah “suplemen gizi dalam bentuk biskuit yang diformulasikan khusus dan diperkaya dengan berbagai vitamin serta mineral. PMT ditujukan bagi bayi dan balita usia 6–59 bulan

yang tergolong kurus. Untuk anak usia 6–24 bulan, PMT diberikan sebagai pelengkap Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MPASI). Setiap kemasan primer (4 keping dengan berat total 40 gram) mengandung minimal 160 Kalori, 3,2–4,8 gram protein, dan 4–7,2 gram lemak. Produk ini juga difortifikasi dengan 10 jenis vitamin (A, D, E, K, B1, B2, B3, B6, B12, dan Asam Folat) serta tujuh mineral penting, yaitu Zat besi, Iodium, Seng, Kalsium, Natrium, Selenium, dan Fosfor”.(Kemenkes, 2021)

C. Bakso

1. Pengertian Bakso

Bakso adalah daging cincang yang dicampur dengan bumbu tambahan dan dibentuk menjadi bola-bola. Nama jenis daging yang digunakan sebagai bahan baku utama biasanya diikuti dengan istilah "bakso", seperti "bakso sapi", "bakso ayam", atau "bakso ikan." Baik ditambahkan bahan tambahan makanan atau tidak, bakso ikan adalah produk makanan berbentuk bulat yang dibuat dari kombinasi daging ikan (minimal 50% dari produk) dan pati atau biji-bijian. (Dengan et al., 2021).

Jumlah daging, tepung, dan bahan lainnya yang digunakan dalam kombinasi semuanya mempengaruhi kualitas bakso. Kandungan lemak yang tinggi, bersama dengan tambahan bahan dan metode memasak, akan menghasilkan tekstur bakso yang kasar, jadi daging yang digunakan untuk membuat bakso harus segar dan tidak berlemak. Menambahkan persentase daging yang lebih besar daripada tepung akan menghasilkan bakso dengan kualitas lebih tinggi. (Ilmiah et al., 2022).

2. Syarat Mutu Bakso

Syarat mutu bakso di Indonesia menurut “SNI 7266:2017” yakni berikut :

Tabel 2. Syarat Mutu Bakso

Jenis uji	Satuan	Persyaratan			
Sensori	Angka	Minmal 7			
Cemaran mikrobia:		N	c	M	M
1) ALT	Koloni/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶
2) <i>Escherichia coli</i>	APM/g	5	1	< 3	3,6
3) <i>Salmonella</i>	per 25 g	5	0	Negatif	Td
4) <i>Staphylococcus aureus</i>	Koloni/g	5	1	10 ²	10 ³
5) <i>Vibrio cholera</i>	per 25 g	5	0	Negatif	Negatif
6) <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	per 25 g	5	0	< 3	Td
Cemaran logam:					
1) Merkuri (Hg)	mg/kg	Maksimal 0,5			
2) Timbal (Pb)	mg/kg	Maksimal 0,3			
3) Kadmium (cd)	mg/kg	Maksimal 0,1			
4) Arsen (As)	mg/kg	Maksimal 1			
5) Timah (Sn)	mg/kg	Maksimal 40			
Cemaran fisik:	mg/kg				
1) <i>Filth</i>	potongan	0			

Sumber: SNI 7266:2017 (Badan Standardisasi Nasional, 2017)

3. Standar Resep Bakso Ikan Kembung dan Daun Kelor

Resep bakso oleh sebagai referensi (Indraswari et al., 2022).

a. Bahan

- 1) Daging ikan kembung
95 gr
- 2) Tepung tapioka 45 gr
- 3) Bawang merah 5 gr
- 4) Bawang Putih 10 gr
- 5) Putih Telur 1 btr
- 6) Daun Kelor 5 gr
- 7) Lada 0,5 gr
- 8) Garam 0,5 gr
- 9) Penyedap 0,5 gr
- 10) Gula ½ sdm

b. Alat

- 1) Sendok
- 2) Blender
- 3) Spatula
- 4) Panci
- 5) Peniris / saringan
- 6) Kompor gas
- 7) Baskom
- 8) Mixer
- 9) Telenan
- 10) Pisau
- 11) Serbet

c. Prosedur Pembuatan Bakso Ikan Kembung dan Daun Kelor

Berikut merupakan proses pembuatan bakso ikan kembung dan daun kelor menurut (Indraswari et al., 2022)

Siapkan semua bahan

- 1) Filet ikan kembung sehingga tidak ada duri dan kulitnya.
- 2) Campurkan ikan kembung, tepung tapioka dan bumbu halus ke dalam mixer aduk rata.
- 3) Rebus daun kelor yang telah dibersihkan di air mendidih, setelah itu blender daun kelor lalu tambahkan ke adonan.
- 4) Tambahkan garam, gula, lada bubuk secukupnya lalu aduk rata
- 5) Tambah air es sedikit demi sedikit.
- 6) Sesuai dengan preferensi Anda, bentuk bola-bola daging setelah adonan selesai.
- 7) Dalam air panas rebus bakso, Ssaat bakso matang, mereka akan mengapung di permukaan air. Lanjutkan hingga seluruh adonan habis digunakan.

D. Ikan Patin**1. Pengertian Ikan Patin**

Salah satu jenis ikan dari kelompok lele yang telah muncul sebagai komoditas air tawar utama adalah ikan patin (*Pangasius sp.*). Karena ikan

patin mudah dipelihara, dapat tumbuh dan hidup di kolam dengan air yang tergenang (tidak mengalir), dan membutuhkan sedikit oksigen, ikan ini relatif mudah dibudidayakan. Daging putih yang khas dari ikan patin dapat digunakan untuk semua bagian ikan, termasuk kepala, kulit, telur, organ dalam, sirip, dan tulang, selain dagingnya. (Fadhilah et al., 2023).

2. Klasifikasi Ikan Patin

Ada beberapa jenis ikan patin di perairan Indonesia yang sudah dibudidayakan adalah patin djambal, patin siam, patin pasupati, dan patin perkasa. Dari beberapa jenis patin tersebut yang dilakukan oleh pembudidaya dikalangan masyarakat berupa jenis ikan patin siam.

Klasifikasi ikan patin menurut (Anjar et al., 2022):

Filum : *Chordata*
 Kelas : *Actinopterygii*
 Ordo : *Siluriformes*
 Famili : *Pangasidae*
 Genus : *Pangasionodon*
 Spesies : *Pangasianodon hypophtha*

3. Kandungan Gizi Ikan Patin

Tabel 3. Kandungan Gizi Ikan Patin

No	Kandungan gizi	Kadar/satuan
1	Energi	135 kkal
2	Protein	17 gram
3	Lemak	6,6 gram
4	Karbohidrat	1,1 gram
5	Fe	1,6 mg

Sumber : (Nurshadrina & Hamidah, 2020)

4. Syarat Mutu Ikan Patin

Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) tentang ikan segar, syarat mutu ikan mencakup aspek organoleptik, fisik, kimia, dan mikrobiologis. Secara organoleptik, ikan bermutu baik memiliki mata yang jernih, menonjol, dan tidak keruh, insang berwarna merah segar tanpa lendir berlebihan, daging kenyal dan elastis, sisik melekat kuat, serta tidak berbau menyengat selain bau khas ikan segar. Dari sisi fisik, tekstur ikan harus padat, tidak lembek, dan permukaan tubuhnya bebas dari luka atau memar yang dapat mempercepat kerusakan.

Tabel 4. Syarat Mutu Ikan Patin

No	Jenis Uji	Satuan	Persyaratan		
			Pendederan	Pembesaran	Induk
1	Kadar, air, maks.	5	12	12	12
2	Protein, Maks	%	30	25	35
3	Lemak, Maks	5	5	5	7
4	Kadar serat, maks	%	8	8	8
5	Kadar abu, maks	%	12	12	12
6	Kestabilan dalam air (setela 5 menit), min.	%	90	90	90
7	Nitrogen bebas, Maks	%	0,20	0,20	0,20
8	Cemaran mikroba/toksin				
	1. Kapang, maks	Kol/g	50 Negatif	50 Negatif 50	50 Negatif 50
	2. Salmonella	Kol/g			
	3. Aflatoksin, maks	Ug/kg			

Sumber : SNI 2729:2021 (Makalah & Dalam, 2017)

5. Hasil Olahan Ikan Patin

Menurut (Amar et al,2022) ikan patin digunakan untuk produk makanan sebagai berikut.

1. Olahan nugget ikan patin.
2. Olahan bakso ikan patin.
3. Olahan cheese stick ikan patin.
4. Olahan empek- empek ikan patin.

E. Daun Kelor

1. Pengertian Daun Kelor

Daun tanaman kelor terjangkau, mudah didapat, dan aman untuk dikonsumsi. Menurut Badan Karantina Pertanian, daun kelor dapat diekspor hingga 12 ton, memperlihatkan bahwasannya daun ini memiliki potensi bisnis ekonomi. Penerapan tanaman kelor dalam persiapan makanan masih dalam tahap awal. Produk olahan ikan dan ternak termasuk di antara makanan olahan tersebut. Daun kelor telah digunakan dalam industri ternak untuk penyediaan pakan, pelunakan daging, peningkatan kualitas susu, dan peningkatan kualitas daging berdasarkan aktivitas antioksidan dan nilai TBARS. (Industri & Menggunakan, 2022).

Daun kelor (*Moringa oleifera*) kaya gizi dan senyawa bioaktif yang sangat tinggi. Berdasarkan berbagai jurnal ilmiah, daun kelor mengandung fitokimia seperti flavonoid, alkaloid, saponin, tanin, triterpenoid, terpenoid, dan steroid, yang berkontribusi terhadap manfaat kesehatannya. Selain itu, daun kelor juga kaya akan nutrisi penting seperti vitamin dan mineral. Karena kandungan tersebut, daun kelor berpotensi sebagai agen antioksidan, antiinflamasi, antidiabetes, antimikroba, penurun kolesterol, dan pelindung fungsi hati. Penelitian oleh Saputra dkk. (2022) menyebutkan bahwa daun kelor telah banyak dimanfaatkan dalam bidang kesehatan, farmasi, pangan, dan kecantikan. Dalam konteks perbaikan gizi anak, daun kelor dapat berfungsi sebagai bahan pangan tambahan untuk meningkatkan kualitas konsumsi harian.

2. Kandungan Gizi Daun Kelor

Tabel 5. Nilai Gizi Daun Kelor

No	Kandungan gizi	Kadar / Satuan
1.	Kalori	329 kkal
2.	Protein	29,4 gram
3.	Lemak	5,2 gram
4.	Karbohidrat	41,2 gram
5.	Serat	12,5 gram
6.	Kalsium	440 mg
7.	Besi	25,6 mg

Sumber : (Angelina et al., 2021)

3. Syarat Mutu Daun Kelor

Tabel 6. Syarat Mutu Daun Kelor

No	Parameter	Satuan	Kelas Mutu		
1.	Organoleptik dan fisik		I	II	III
2.	Warna hijau	%	<90	71 - 90	50 - 70
3.	Aroma	-		Khas daun kelor	
4.	Rasa	-		Khas daun kelor	
5.	Benda asing	-		Tidak ada	
6.	Bahan eksternal (freksi massa) (maksimum)	%	0,5	1	1,5
7.	Kadar air (freksi massa) (maksimum)	%		8	
8.	Kadar abu total (fraksi massa) (maksimum)			10	
9.	Protein (fraksi massa)	%	>28	20 sampai 28	15 sampai 19
10.	Kalsium	mg/100g	>2.000	1.000 - 2.000	500 - <1.000
11.	Cemara logam berat				
12.	kadmium (cd) (maksimum)	mg/kg		0,2	
13.	Timbal (pb) (maksimum)	mg/kg		0,3	

Sumber : (Angelina et al., 2021)

F. Panelis

Anggota panel yang terlibat dalam evaluasi organoleptik terhadap berbagai persepsi subjektif dari produk yang disajikan dikenal sebagai panelis. Panelis berfungsi sebagai alat atau metode untuk menilai kualitas dan karakteristik sensorik suatu produk. Berbagai jenis panelis digunakan dalam pengujian organoleptik. Tergantung pada tujuan pengujian, panelis yang berbeda digunakan. Ada lima jenis panelis yang paling sering digunakan:

- a. Seseorang dengan tingkat kepekaan khusus yang tinggi yang bertindak sebagai anggota panel individu dikenal sebagai panelis ahli individu. Pelatihan jangka panjang lebih lanjut meningkatkan kemampuan alami ini
- b. Panel ahli kecil terdiri dari beberapa panelis berbeda, biasanya dua atau tiga kategori, yang memiliki keunggulan dibanding orang biasa
- c. Panelis yang telah dipilih dan dilatih dari sekelompok panelis (15–20 atau 5–10 individu) disebut sebagai panelis terlatih.
- d. Sekelompok individu dengan keterampilan rata-rata yang tidak diajarkan secara profesional tetapi mampu mengenali dan menjelaskan reaksi dari evaluasi organoleptik yang diuji dikenal sebagai panelis tidak terlatih.
- e. Panelis yang tidak terlatih dan dipilih secara acak dari semua pelanggan yang mungkin di suatu area pemasaran dikenal sebagai panelis konsumen.

G. Uji Organoleptik

Ujian organoleptik adalah pengujian yang bergantung pada indera. Proses fisiologis-psikologis dalam merasakan adalah kesadaran atau pengakuan terhadap sifat suatu objek oleh alat indera sebagai hasil dari rangsangan dari objek itu sendiri. Ketika organ sensorik menyerap rangsangan, perasaan juga dapat merujuk pada reaksi mental (perasaan), yang dapat berbentuk sikap mendekati atau menghindari, atau menyukai atau tidak menyukai objek yang menyebabkan rangsangan. Sikap,

persepsi, dan kesadaran terhadap rangsangan adalah contoh respons subyektif atau psikologis. Pengukuran subyektif atau evaluasi subyektif mengacu pada pengukuran pentingnya atau derajat kesan, kesadaran, dan sikap. Karena hasil evaluasi atau pengukuran sangat dipengaruhi oleh orang yang melakukan pengukuran, hal ini dikenal sebagai penilaian subyektif.

Tes hedonik adalah jenis tes preferensi. Setiap panelis ditanya apakah mereka secara pribadi menyukai atau tidak menyukai sesuatu. Skala hedonik, yang mencakup sangat suka, sangat menyukai, suka, sedikit tidak suka, dan tidak suka, digunakan untuk menggambarkan berbagai tingkat kesukaan, yakni:

1. Warna

Warna adalah representasi visual suatu produk yang terlihat sebelum faktor lainnya. Persepsi panelis secara langsung dipengaruhi oleh warna. Dalam hal penampilan, faktor warna muncul pertama dan sering kali menentukan nilai suatu produk.(Setiaboma et al., 2021).

2. Tekstur

Komponen krusial dari kualitas makanan yang memuaskan keinginan kita adalah tekstur. Makanan sering memiliki dua tekstur: lembut dan renyah. Biasanya, tekstur suatu produk dapat dirasakan dengan sentuhan atau dilihat dengan mata telanjang (Amaliyah et al., 2023).

3. Rasa

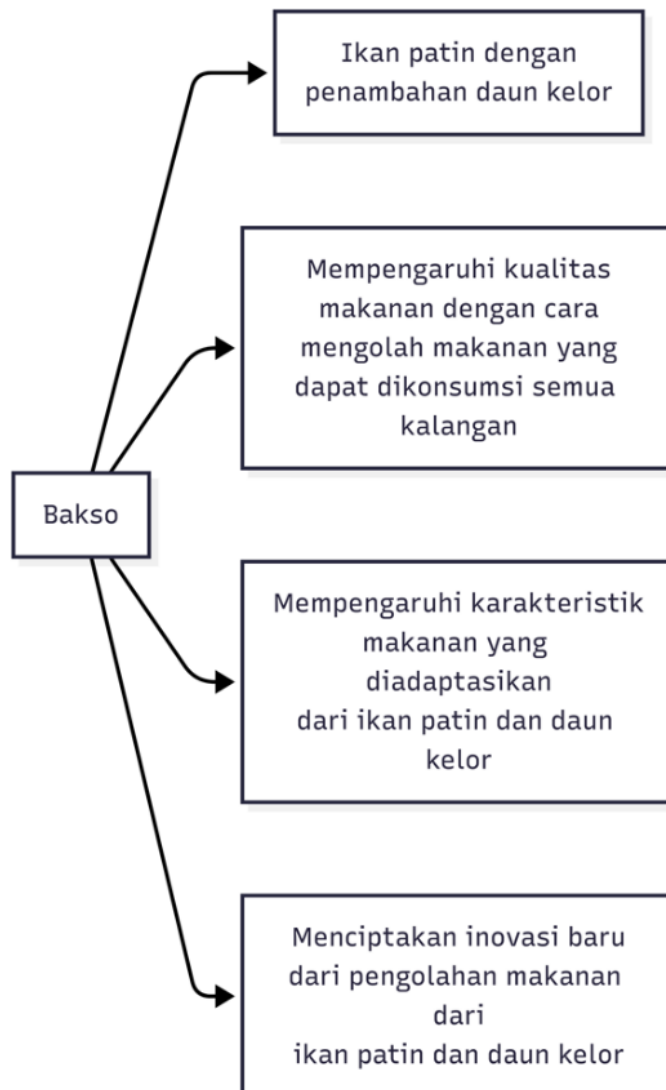
Rasa adalah reaksi dari lidah terhadap rangsangan kimia melalui papila pengecap. Sel-sel sensitif ditemukan di permukaan lidah dan tersusun dalam kelompok papila. Manis, asin, asam, pedas, dan pahit adalah lima rasa dasar. Rasa adalah faktor penting yang menjadi prioritas utama saat mengevaluasi produk. (Indraswari et al., 2022).

4. Aroma

Uap yang dikeluarkan oleh makanan memberikan aroma. Pelanggan akan menerima makanan yang tidak berubah dari aroma khasnya karena mereka dapat mendeteksi aroma dengan indera penciumannya. Wewangian makanan adalah aroma yang dilepaskan oleh makanan yang menarik indera penciuman, yang meningkatkan nafsu makan. (Harmayani & Fajri, 2021).

H. Kerangka Teori

Gambar 1. Kerangka Teori

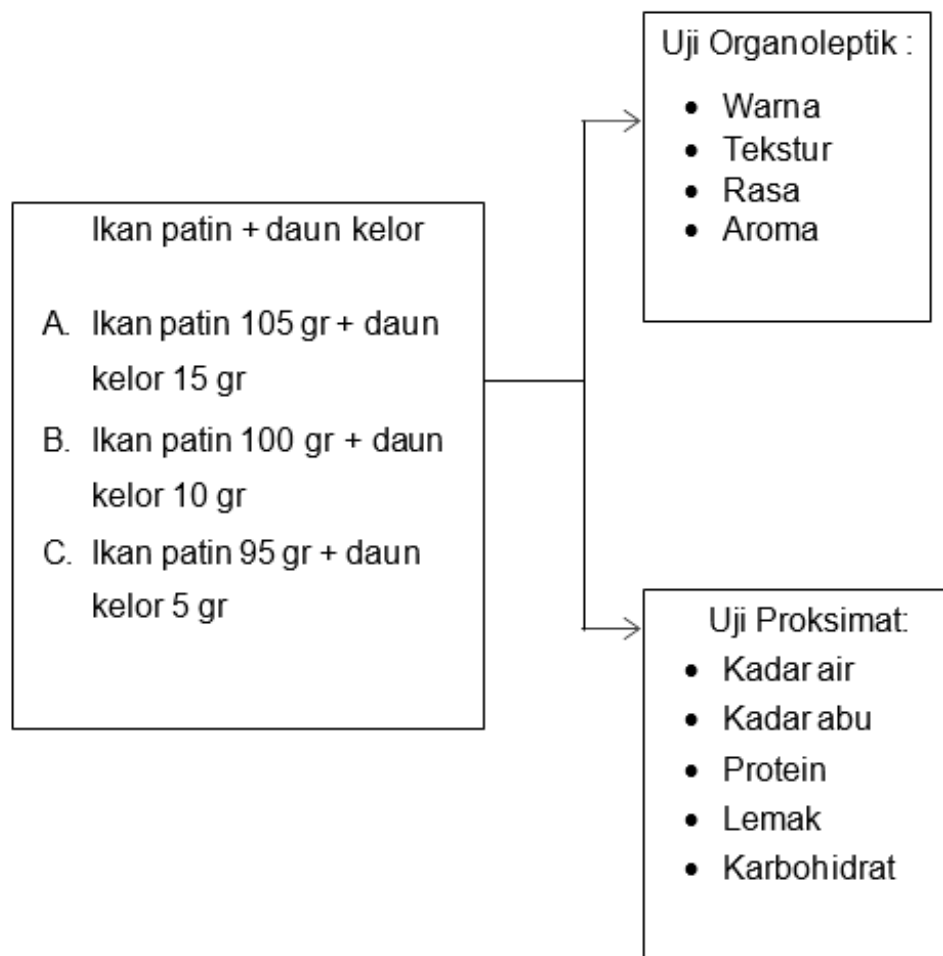


Sumber : Dimodifikasi Dari Teori Susiwi (2009) Dan Mahmud (2009)

I. Kerangka Konsep

Penelitian ini menggunakan variabel bebas (independen) yakni pembahasan ikan patin dan daun kelor dan variabel terikat (dependen) yakni uji organoleptik bakso dan uji kimia bakso.

Gambar 2. Kerangka Konsep



J. Definisi Operasional

Tabel 7. Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Skala
1	Ikan Patin	Ikan patin sebanyak 300 gr diperoleh dari Pasar Tradisional Lubuk Pakam kemudian ikan dibersihkan dengan air bersih mengalir. Diberi jeruk nipis agar tidak amis lalu difillet (ambil bagian dagingnya) setelah itu daging yang sudah difillet di <i>chopper</i> hingga halus.	Ordinal
2	Daun Kelor	Daun kelor yang dibutuhkan untuk penelitian sebesar 30 gr diperoleh dari Pasar Tradisional Lubuk Pakam, kemudian daun kelor yang sudah di sortir di bersihkan, lalu di <i>blanching</i> . Setelah di <i>blanching</i> , blender hingga halus dan saring untuk diambil sari nya.	Ordinal
3	Bakso Ikan Patindan Daun Kelor	Diolah melalui pencampuran antara daging ikan patin dan sari daun kelor dan ditambahkan bahan pendukung lainnya yaitu: putih telur ayam, tepung tapioka, bawang putih, bawang merah, gula pasir, lada dan garam kemudian ditimbang 20 gr/adonan dan dibentuk bulat lalu direbus sampai matang, setelah matang rendam bakso ke dalam air es.	Ordinal
4	Mutu Fisik	Penerimaan suatu produk dievaluasi secara kualitatif dibandingkan dengan standar. Warna, tekstur, rasa, dan aroma adalah tingkat kualitas organoleptik yang dievaluasi dengan kriteria: Amat sangat suka: 5, Sangat	Ordinal

	suka: 4, Suka: 3, Kurang suka: 2, Tidak suka: 1		
5	Mutu Kimia	Hasil uji mutu fisik yang paling disukai diantaranya perlakuan A diuji untuk hasil uji mutu kimia di Laboratorium Balai Standarisasi dan Pelayanan Jasa Industri Medan (BARISTAND). Analisis kimia yang akan di uji adalah Kadar air, Kadar abu, Protein, Lemak, dan Karbohidrat.	Ordinal

K. Hipotesis

Ha₁ : Ada pengaruh penambahan terhadap uji mutu fisik bakso ikan patin dengan penambahan daun kelor sebagai makanan tambahan anak stunting.

Ha₂ : Ada pengaruh penambahan terhadap uji mutu kimia bakso ikan patin dengan penambahan daun kelor sebagai makanan tambahan anak stunting.

Ho₁ : Tidak ada pengaruh penambahan terhadap uji mutu fisik bakso ikan patin dengan penambahan daun kelor sebagai makanan tambahan anak stunting.

Ho₂ : Tidak ada pengaruh penambahan terhadap uji mutu kimia bakso ikan patin dengan penambahan daun kelor sebagai makanan tambahan anak stunting.