

ABSTRAK

Nori merupakan makanan yang berbahan dasar rumput laut, makanan ini sangat disukai oleh anak-anak. Makanan ini dapat dimakan sebagai makanan ringan, campuran nasi atau sebagai bumbu. Nori pada pasaran mengandung protein nabati saja, sehingga perlu ditambah protein hewani untuk menambah protein pada nori untuk mengurangi kasus *stunting* di Indonesia. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh penambahan teri nasi dan penambahan daun kelor terhadap karakteristik nori serta menentukan proporsi terbaik pada nori. Penelitian ini membuat nori menggunakan bahan tambahan teri nasi dan daun kelor, desain penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap Faktorial dengan dua faktor yaitu penambahan teri nasi (10, 15, 20%) dan penambahan daun kelor (5,10,15%). Parameter penelitian yang dianalisis yaitu kadar air, warna, tekstur (elongasi dan kuat tarik). Kadar protein, aktivitas antioksidan dan sensoris. Penambahan teri nasi dan penambahan kelor memberikan pengaruh nyata terhadap kadar protein dan tekstur (kuat tarik dan elongasi) penambahan teri nasi dan penambahan kelor dapat menaikkan kandungan protein pada nori serta memiliki kuat tarik dan elongasi yang baik. Penambahan teri nasi berpengaruh nyata terhadap warna a (*Redness*), b (*Yellowness*) dan *Chroma*, sedangkan penambahan daun kelor berpengaruh nyata terhadap nilai L (*Lightness*), b (*Yellowness*) dan *Chroma*. Penambahan teri nasi dan penambahan daun kelor tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air dan aktivitas antioksidan pada nori. Perlakuan terbaik yaitu pada kombinasi perlakuan A3B3 dengan penambahan teri nasi sebanyak 20% dan penambahan daun kelor sebanyak 15%.

Kata Kunci : *Nori, Protein, Stunting*

ABSTRACT

Nori a food made from seaweed, is a popular snack among children. It can be consumed as a snack, mixed with rice, or as a seasoning. Commercially available nori contains only plant-based protein, necessitating the addition of animal protein to increase protein content and reduce stunting cases in Indonesia. This study aims to investigate the effect of adding rice anchovies and moringa leaves on the characteristics of high-protein nori and to determine the optimal proportion for high-protein nori. The study produced high-protein nori using rice anchovies and moringa leaves as additional ingredients. A Completely Randomized Design (CRD) with two factors was employed: rice anchovy addition (10, 15, 20%) and moringa leaf addition (5, 10, 15%). The analyzed parameters were moisture content, color, texture (elongation and tensile strength), protein content, antioxidant activity, and sensory evaluation. Rice anchovy and moringa leaf additions significantly impacted protein content and texture (tensile strength and elongation). Rice anchovy addition increased protein content and resulted in good tensile strength and elongation. Rice anchovy addition significantly affected color parameters a (redness), b (yellowness), and chroma, while moringa leaf addition significantly affected L (lightness), b (yellowness), and chroma. Rice anchovy and moringa leaf additions had no significant effect on moisture content and antioxidant activity in high-protein nori. The best treatment was the combination A3B3, with 20% rice anchovy addition and 15% moringa leaf addition.

Keywords : *Nori, Protein, Stunting*