

ABSTRAK

Masa anak berusia 0- 8 tahun merupakan periode emas untuk tumbuh kembang, yang kemudian akan menjadi dasar dan menentukan perkembangan selanjutnya. Buah dan sayur merupakan kelompok pangan sumber berbagai zat gizi mikro yang penting bagi proses metabolisme tubuh. Produk olahan stik sayur kailan ini diperkirakan dapat menambah kesukaan anak - anak untuk mengkonsumsi sayur karna didalamnya terkandung sayur kailan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis kadar proksimat (abu, air, protein, lemak, karbohidrat) dan kadar serat stik sayur kailan (*Brassica oleraceae L.*).

Jenis penelitian ini adalah menggunakan metode eksperimental dengan desain penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL). Populasi yang digunakan adalah ekstrak sayur kailan (*Brassica oleraceae L.*). Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah stik dengan penambahan ekstrak sayur kailan (*Brassica oleraceae L.*) dengan 3 formulasi (10%, 20% dan 30%). Analisa kadar proksimat dan kadar serat data dalam penelitian ini menggunakan uji *one way anova*.

Hasil pada penelitian ini terdapat perbedaan yang signifikan pada kadar karbohidrat ($p=0,00$) pada uji *duncan* F1 82,57%; F2 78,75%; F3 77,07%. Kadar protein ($p=0,00$) pada uji *duncan* F1 5,84%; F2 6,8%; F3 7,1%. Kadar lemak ($p=0,00$) pada uji *duncan* F1 5,07%; F2 6,1%; F3 6,3%. Kadar air ($p=0,00$) pada uji *duncan* F1 3,01%; F2 3,15%; F3 3,25%. Kadar abu ($p=0,176$) F1 1,19%; F2 1,25%; F3 1,3%. Kadar serat ($p=0,00$) pada uji *duncan* F1 2,14%; F2 3,83%; F3 5,02%. Kesimpulannya terdapat perbedaan pada setiap formulasi penambahan ekstrak sayur kailan (*Brassica oleraceae L.*).

Kata kunci: stik, ekstrak sayur kailan, kadar proksimat, kadar serat