

ABSTRAK

Sisca Indah Mentari

UJI DAYA TERIMA DAN KADAR Fe PADA *PANCAKE* “*BILOR*” BUAH BIT DAN DAUN KELOR SEBAGAI KUDAPAN MENCEGAH ANEMIA PADA REMAJA PUTRI

xvi + 69 Halaman + 10 Tabel + 12 Lampiran

Anemia Defisiensi Besi (ADB) adalah masalah utama kesehatan yang terjadi pada remaja putri. Pencegahan anemia pada remaja putri dilakukan dengan inovasi pangan yang tinggi zat besi. Salah satu produk inovasi pangan yaitu *Pancake* “*BILOR*” buah bit dan daun kelor. *Pancake* merupakan adonan kue yang memiliki bentuk bulat, rasa manis dan gurih serta masaknya dengan cara dipanggang menggunakan *frying pan*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima dan kandungan Fe pada *pancake* “*BILOR*” buah bit dan kelor sebagai kudapan mencegah anemia pada remaja putri.

Jenis penelitian eksperimental dengan menggunakan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL). Penelitian ini menguji tiga formulasi *pancake* “*BILOR*” buah bit dan daun kelor dengan perbandingan yang berbeda serta melibatkan 30 panelis untuk uji *hedonic scale test*. Formulasi kontrol dan formulasi perlakuan terbaik dalam uji daya terima akan diuji kandungan zat besi menggunakan metode *Inductively Coupled Plasma-Optical Emission Spectrometry* (ICP-OES) untuk mengetahui kadar Fe dalam produk *pancake* “*BILOR*”. Selanjutnya data uji daya terima dianalisis menggunakan uji *kruskal wallis* untuk melihat perbedaan pada ketiga formulasi. Jika ditemukan perbedaan signifikan dilanjutkan menggunakan uji *Mann-whitney* untuk membandingkan perbedaan.

Berdasarkan hasil uji daya terima menunjukkan bahwa panelis menyukai formulasi kontrol PB1 dengan rata-rata 4, sedangkan formulasi perlakuan panelis menyukai formulasi PB3 dengan rata-rata 3,2. Hasil uji kadar Fe tertinggi terdapat pada formulasi PB3 sebesar 6,88 mg/100gr, sedangkan kadar Fe terendah pada formulasi kontrol yaitu 2,25 mg/100gr. Hasil uji *Kruskall Wallis* pada ketiga formulasi *pancake* “*BILOR*” menunjukkan bahwa terdapat perbedaan signifikan (*P-Value* <0,05) indikator warna, aroma, dan rasa. Sedangkan pada indikator tekstur tidak ada perbedaan signifikan (*P-Value* >0,05). Dari hasil uji *Mann-whitney* terdapat perbedaan pada formulasi PB1 dengan PB2 dan Formulasi PB1 dengan PB3.

Kata Kunci : Daya Terima, *Pancake*, Buah Bit, Daun Kelor, Zat Besi

Daftar Bacaan : 42 Jurnal dan 15 buku (2019 - 2024)

ABSTRACT

Sisca Indah Mentari

ACCEPTANCE TEST AND Fe levels ON BEETROOT "*BILOR*" *PANCAKES* AND MORINGALEAVES AS A SNACK TO PREVENT ANEMIA IN ADOLESCENT GIRLS

xvi + 69 Pages + 10 Tables + 12 Appendices

Iron Deficiency Anemia (ADB) is a major health problem that occurs in adolescent girls. Prevention of anemia in adolescent girls is carried out with food innovations that are high in iron. One of the food innovation products is the "BILOR" Pancake of beets and moringa leaves. Pancakes are cake dough that has a round shape, sweet and savory taste and is cooked by baking using a frying pan. This study aims to determine the acceptability and content of Fe in beetroot and moringa "BILOR" pancakes as a snack to prevent anemia in adolescent girls.

This type of experimental research uses a Complete Random Design (RAL) design. This study tested three formulations of "BILOR" beetroot and moringa leaves pancakes with different ratios and involved 30 panelists for a hedonic scale test. The control formulation and the best treatment formulation in the receptivity test will be tested for iron content using the Inductively Coupled Plasma-Optical Emission Spectrometry (ICP-OES) method to determine the Fe level in the "BILOR" pancake product. Furthermore, the acceptance test data was analyzed using the Kruskal Wallis test to see the differences in the three formulations. If significant differences are found, the Mann-Whitney test is continued to compare the differences.

Based on the results of the acceptability test, it was shown that the panelists liked the PB1 control formulation with an average of 4, while the panelists' treatment formulation liked the PB3 formulation with an average of 3.2. The highest Fe level test results were found in the PB3 formulation of 6.88 mg/100gr, while the lowest Fe level in the control formulation was 2.25 mg/100gr. The results of the Kruskal Wallis test on the three formulations of "BILOR" pancakes showed that there was a significant difference ($P\text{-Value} < 0.05$) in color, aroma, and taste indicators. Meanwhile, in the texture indicator there was no significant difference ($P\text{-Value} > 0.05$). From the results of the Mann-whitney test, there are differences in the formulation of PB1 with PB2 and the formulation of PB1 with PB3.

Keywords : Acceptance, *Pancakes*, Beetroots, Moringa Leaves, Iron

Reading List : 42 Journals and 15 books (2019 - 2024)