

ABSTRAK

Yonika Permata Jelita

UJI DAYA TERIMA DAN KADAR ZAT BESI 'LATEKANA' COKELAT
TEMPE KELOR DAN KACANG TANAH SEBAGAI KUDAPAN KAYA
SUMBER ZAT BESI BAGI REMAJA ANEMIA

xvi + 80 Halaman + 23 Tabel + 9 Lampiran

Anemia menjadi salah satu masalah kesehatan secara global yang banyak terjadi pada remaja putri. Anemia terjadi karena asupan zat besi yang rendah. Sumber bahan makanan yang mengandung zat besi heme yang mudah ditemui oleh masyarakat adalah tempe, bubuk daun kelor, dan kacang tanah. Dari bahan itu muncul inovasi pangan yaitu dengan menciptakan produk modifikasi cokelat tempe dengan penambahan bubuk kelor dan kacang tanah yang diberi nama 'Latekana'. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui daya terima dan kandungan zat besi 'Latekana' Coklat Tempe Kelor dan Kacang Tanah Sebagai Kudapan Kaya Sumber Zat Besi Bagi Remaja Anemia.

Jenis penelitian ini adalah eksperimental dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL). Terdapat 3 perlakuan yang dihasilkan dari produk 'Latekana' dimana dilakukan uji daya terima terhadap 30 panelis agak terlatih dan analisis kandungan zat besi. Uji statistik yang digunakan yaitu Uji Kruskal Wallis dilanjutkan dengan uji Mann Whitney sedangkan uji analisis kandungan zat besi menggunakan metode *Inductively Coupled Plasma-Optical Emission Spectrometry (ICP-OES)*.

Berdasarkan hasil analisis *Uji Kruskal Wallis* pada indikator warna, aroma, rasa, dan tekstur menunjukkan bahwa (nilai $p > 0,05$) menandakan tidak ada perbedaan signifikan pada indikator warna, aroma, rasa, dan tekstur di antara ketiga formulasi. Sehingga, tidak perlu dilakukan *Uji Mann Whitney*. Hasil Uji daya terima terbaik adalah FC2 (60:10:50) dengan tingkat kesukaan pada indikator warna, aroma, rasa, dan tekstur. Hasil uji kandungan zat besi dari formulasi kontrol FC1 (10,15 mg/100 g) dan formulasi perlakuan dari hasil terbaik uji daya terima yaitu formula FC2 (9,38 mg/100 g). Formulasi yang paling disukai yaitu formulasi perlakuan FC2 dan kandungan zat besi formula kontrol FC1 > formula perlakuan FC2.

Kata Kunci : Cokelat, Tempe, Kelor, Kacang Tanah, Zat besi

Daftar bacaan : 19 buku dan 27 Jurnal (2019-2024)

ABSTRACT

Yonika Permata Jelita

IRON TOLERANCE AND IRON LEVELS TEST 'LATEKANA' CHOCOLATE, TEMPEH, MORINGA AND PEANUTS AS A SNACK RICH IN IRON SOURCES FOR ANEMIC ADOLESCENTS

xvi + 80 Pages + 23 Tables + 9 Appendices

Anemia is one of the health problems globally that occurs in many adolescent girls. Anemia occurs due to low iron intake. Sources of foodstuffs that contain heme iron and are easily found by the public are tempeh, moringa leaf powder, and peanuts. From this ingredient, food innovation emerged, namely by creating a modified product of tempeh chocolate with the addition of moringa powder and peanuts named 'Latekana'. The purpose of this study is to determine the acceptability and content of iron 'Latekana', Chocolate, Tempeh, Moringa and Peanuts as a snack rich in iron sources for anemia adolescents.

This type of research is experimental with a Complete Random Design (RAL) research design. There were 3 treatments produced from the 'Latekana' product where an acceptance test was carried out on 30 moderately trained panelists and an iron content analysis. The statistical test used was the Kruskal Wallis Test followed by the Mann Whitney test while the iron content analysis test used the Inductively Coupled Plasma-Optical Emission Spectrometry (ICP-OES) method.

Based on the results of the analysis of the Kruskal Wallis Test on color, aroma, taste, and texture indicators, it was shown that ($p > 0.05$) indicated that there was no significant difference in the color, aroma, taste, and texture indicators between the three formulations. So, there is no need to do the Whitney Mann Test. The best acceptance test results were FC2 (60:10:50) with a preference level for color, aroma, taste, and texture indicators. The results of the iron content test were from the control formulation of FC1 (10.15 mg/100 g) and the treatment formulation from the best results of the acceptability test, namely the FC2 formula (9.38 mg/100 g). The most preferred formulations are FC2 treatment formulations and iron content FC1 control formula $>$ FC2 treatment formula.

Keywords : *Chocolate, Tempeh, Moringa, Peanuts, Iron*

Reading list : *19 books and 27 journals (2019-2024)*