

ABSTRAK

Shafa Nurdiana

DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN ZAT BESI PADA KELOREAL SEBAGAI KUDAPAN UNTUK PENCEGAHAN ANEMIA PADA REMAJA PUTRI

xiii + 49 Halaman + 18 Tabel + 9 Lampiran

Latar Belakang: Prevalensi anemia pada remaja putri di Indonesia mencapai 15,5%. Tablet tambah darah masih kurang dapat diterima oleh remaja putri. Penelitian ini dilakukan untuk mengevaluasi daya terima dan kandungan zat besi pada produk Keloreal. **Metode:** Metode eksperimen digunakan dalam penelitian ini, dengan skala hedonik untuk menilai atribut rasa, aroma, warna, dan tekstur, serta metode Spektrofotometri Serapan Atom (SSA) untuk menentukan kandungan zat besi pada formula terbaik. Data dianalisis menggunakan uji Kruskal-Wallis yang dilanjutkan dengan uji Mann-Whitney. **Hasil:** Formulasi MS0 memperoleh skor hedonik keseluruhan tertinggi. Namun, di antara dua formulasi perlakuan, MS2 lebih dapat diterima oleh panelis karena rasa pahitnya yang lebih ringan dan aroma daun kelor yang tidak terlalu menonjol, sehingga menghasilkan penerimaan yang lebih baik dibandingkan MS1. Kandungan zat besi yang diukur dengan metode SSA adalah 0,0596 mg/g untuk formulasi MS2 dan 0,0756 mg/g untuk kontrol (MS0). **Kesimpulan:** Meskipun memiliki konsentrasi zat besi yang lebih rendah, formulasi MS2 dianggap sebagai alternatif kudapan yang potensial karena mengandung mikronutrien pelengkap dalam kadar yang lebih tinggi, yang berperan sinergis dalam mendukung metabolisme zat besi dan proses eritropoiesis.

Kata kunci: *anemia, remaja putri, zat besi, kelor, kedelai, daya terima, kudapan bergizi*

Daftar bacaan : 1 Buku, 16 Pedoman, 58 Artikel Jurnal Ilmiah, 8 Website (2014-2024)

ABSTRACT

Shafa Nurdiana

IRON ACCEPTABILITY AND CONTENT OF KELLOREAL AS A SNACK FOR THE PREVENTION OF ANEMIA IN ADOLESCENT GIRLS

xiii + 49 Pages + 18 Tables + 9 Appendices

Background: *The Prevalence of anemia in Indonesian adolescent girls reaches 15.5%. Blood supplement tablets are still not accepted by young women. This study was conducted to evaluate the acceptability and iron content of Keloreal. **Methods:** An experimental method was applied, utilizing a hedonic scale to assess attributes of taste, aroma, color, and texture, and the Atomic Absorption Spectrophotometry (AAS) method to determine iron content in the best formula. Data were analyzed using the Kruskal-Wallis test, followed by the Mann-Whitney test. **Results:** The MS0 formulation received the highest overall hedonic scores. However, among the two treatment formulations, MS2 was more acceptable to the panelists due to its milder bitterness and less prominent moringa flavor, leading to better acceptance compared to MS1. Iron levels measured using the Atomic Absorption Spectrophotometry (AAS) method were 0.0596 mg/g for the MS2 formulation and 0.0756 mg/g for the control (MS0). **Conclusion:** Despite the lower iron concentration, MS2 is considered a potential alternative snack due to its elevated levels of complementary micronutrients that play a synergistic role in supporting iron metabolism and erythropoiesis.*

Keywords: *anemia, adolescent girls, iron, moringa, soybean, acceptability, nutritious snack*

Reading list : *1 Book, 16 Guidelines, 58 Scientific Journal Articles, 8 Websites (2014-2024)*