

ABSTRAK

Nadya Sabrina Putri Darsono

UJI DAYA TERIMA KADAR DAN ZAT BESI SAMOSA KELOR DENGAN ISIAN DAGING KAMBING DAN KACANG MERAH (SAKCRAMB) SEBAGAI KUDAPAN ALTERNATIF UNTUK MENCEGAH ANEMIA PADA REMAJA PUTRI

70 Halaman + 18 Tabel + 10 Lampiran

Anemia sering terdampak pada remaja putri dipicu rendahnya asupan zat besi, maka diperlukan konsumsi makanan kaya zat besi. Penelitian tujuannya menguji daya terima dan kadar zat besi dari samosa kelor isian daging kambing dan kacang merah (Sakcramb) menjadi kudapan alternatif mencegah anemia pada remaja putri.

Penelitian memanfaatkan desain penelitian eksperimental. Uji daya terima dilaksanakan mengikutsertakan 25 panelis yang agak terlatih, menggunakan metode uji hedonik guna mengukur indikator warna, aroma, tekstur, rasa. Kadar zat besi diukur menggunakan metode ICP-OES (*Inductively Coupled Plasma Optical Emission Spectroscopy*).

Hasil analisis daya terima menunjukkan bahwa formulasi SKCRB 2 mendapat nilai rata-rata 4,1 dan kadar zat besi 3,8 mg/100 gram. Samosa SAKCRAMB dapat diterima dengan baik oleh panelis sehingga dapat dijadikan alternatif kudapan yang bergizi dan dapat mencegah anemia remaja putri.

Remaja putri disarankan mengonsumsi zat besi, salah satunya melalui SAKCRAMB untuk mencegah anemia. Peneliti diharapkan mengembangkan produk yang lebih inovatif dan menarik dengan bahan yang sama atau alternatif tinggi zat besi, serta mengoptimalkan teknik brining pada daging kambing untuk mengurangi bau menyengat.

Kata Kunci: Anemia, Zat Besi, SAKRAMB, Samosa, Kelor, Daging Kambing, Kacang Merah, Kudapan Alternatif, Remaja Putri.

Daftar Bacaan: 4 buku (2017-2023)

ABSTRACT

Nadya Sabrina Putri Darsono

ACCEPTABILITY TEST AND IRON CONTENT OF MORINGA SAMOSA FILLED WITH GOAT MEAT AND RED BEANS (SAKCRAMB) AS AN ALTERNATIVE SNACK TO PREVENT ANEMIA IN ADOLESCENT GIRLS

70 Pages + 18 Tables + 10 Appendices

The prevalence of anemia in adolescent girls is largely attributed to low iron intake, thus highlighting the need for iron-rich dietary options. This study intends to assess the acceptability and iron properties of moringa samosas with goat meat and red beans (Sakcramb) as an alternative anti-anemia snack for these girls.

This analysis utilizes an experimental research layout. The acceptability trial engaged 25 semi-trained tasters applying a hedonic test strategy to examine indicators of color, aroma, texture, and taste. Iron content was analyzed utilizing the ICP-OES (Inductively Coupled Plasma Optical Emission Spectroscopy) method.

The acceptability analysis showed that the SKCRB 2 formulation obtained an average score of 4.1 and an iron content of 3.8 mg/100 grams. The SAKCRAMB samosas were well accepted by the panelists, making them a nutritious alternative snack to prevent anemia in adolescent girls.

Teenage girls need to get more iron, one of which is through SAKCRAMB to prevent anemia. Researchers are expected to develop more innovative and appealing products using the same or alternative iron-rich ingredients, as well as optimize brining techniques on goat meat to reduce strong odors.

Keywords: Anemia, Iron, SAKCRAMB, Samosa, Moringa, Goat Meat, Red Beans, Alternative Snack, Adolescent Girls.

References: 4 book (2017-2023)