

ABSTRAK

Afi Diva Agustina

UJI DAYA TERIMA DAN KADAR ZAT BESI PADA SOSIS AYAM DENGAN PENAMBAHAN IKAN LELE DAN KELOR SEBAGAI KUDAPAN ALTERNATIF PENCEGAH ANEMIA PADA REMAJA PUTRI

1x + 61 halaman + 13 tabel + 7 Lampiran

Rendahnya pasokan zat besi yang berpadu dengan peningkatan kebutuhan fisiologis saat pertumbuhan dan menstruasi menjadikan anemia sebagai salah satu masalah gizi menonjol pada remaja putri. Intervensi dapat dilakukan melalui rekayasa panganan lokal kaya zat besi yang dapat diterima oleh konsumen. Tujuan studi ini adalah menganalisis daya terima serta kadar Fe produk SOSLELOR (Sosis Lele dan Kelor) untuk camilan pencegahan anemia remaja putri.

Metode eksperimen diterapkan menggunakan tiga perlakuan formulasi: SA0 (kontrol 100 g ayam), SA1 (100 g ayam : 75 g lele : 25 g bubuk kelor), dan SA2 (100 g ayam : 80 g lele : 20 g bubuk kelor). Atribut warna, aroma, rasa, serta tekstur diuji hedonik oleh 25 panelis semi-terlatih. Uji *Kruskal-Wallis* dan *Mann-Whitney* digunakan dalam analisis statistik, sementara kadar zat besi diukur menggunakan instrumen AAS (*Atomic Absorption Spectrophotometry*).

Keberadaan perbedaan signifikan pada parameter warna, aroma, dan rasa ($p = 0,000$) terkonfirmasi lewat uji *Kruskal-Wallis*, sedangkan parameter tekstur tidak berbeda nyata ($p = 0,057$). Analisis *Mann-Whitney* memperlihatkan kontras yang signifikan antara formulasi SA0 dengan SA1 serta SA1 dengan SA2 ($p < 0,05$), namun tidak terdapat perbedaan nyata antara SA0 dan SA2 ($p > 0,05$). Uji lab menunjukkan bahwa sampel SA2 mengandung zat besi 1,98 mg/100 g (lebih tinggi dari kontrol SA0 sebesar 1,32 mg/100 g). Dengan porsi konsumsi 75 gram sosis per hari (1 kali pemberian), kontribusi zat besi sebesar 10% (3 mg) dari kebutuhan harian remaja dapat dipenuhi, menjadikan formulasi SA2 potensial dikembangkan sebagai camilan sehat pencegah anemia

Kata kunci: Sosis ayam, Ikan lele, Kelor, Anemia, Remaja, Kadar Zat besi

Daftar bacaan: 43 Jurnal (2019-2025).

ABSTRACT

Afi Diva Agustina

ACCEPTABILITY TEST AND IRON CONTENT OF CHICKEN SAUSAGES WITH THE ADDITION OF CATFISH AND MORINGA AS AN ALTERNATIVE SNACK FOR ANEMIA PREVENTION IN ADOLESCENT GIRLS

1 chapter + 61 pages + 13 tables + 7 appendices

Low iron intake during growth and menstruation drives high anemia rates in adolescent girls. Developing acceptable iron-enriched local foods offers a viable intervention. This experimental study evaluated the sensory acceptability and iron content of SOSLELOR (Catfish and Moringa Sausage) for anemia prevention in adolescent girls.

Three formulations were tested: SA0 (control: 100 g chicken), SA1 (100 g chicken : 75 g catfish : 25 g Moringa powder), and SA2 (100 g chicken : 80 g catfish : 20 g Moringa powder). Color, aroma, taste, and texture attributes were assessed through hedonic testing by 25 semi-trained panelists and analyzed using Kruskal-Wallis and Mann-Whitney tests. Iron content was quantified using Atomic Absorption Spectrophotometry (AAS).

Kruskal-Wallis analysis indicated significant differences in color, aroma, and taste ($p = 0.000$), but not in texture ($p = 0.057$). Mann-Whitney testing showed significant variations between SA0-SA1 and SA1-SA2 ($p < 0.05$), whereas SA0-SA2 exhibited no significant difference ($p > 0.05$). Formulation SA2 contained 1.98 mg/100 g of iron, exceeding the control SA0 (1.32 mg/100 g). Consuming 75 grams of SA2 sausage daily meets 10% (3 mg) of an adolescent's daily iron needs, demonstrating its potential as a functional snack to support anemia prevention.

Keywords: Chicken sausage, Catfish, Moringa, Anemia, Adolescents, iron

References: 43 journal articles (2019–2025).

