

ABSTRAK

Aprilia Divana Putri

UJI DAYA TERIMA DAN KADAR ZAT BESI SAKURA: PUDING SUSU DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KACANG KEDELAI (*GLYCINE MAX*) DENGAN PENAMBAHAN SARI KURMA (*PHOENIX DACTYLIFERA*) SEBAGAI INOVASI PANGAN PENCEGAH ANEMIA PADA REMAJA PUTRI
vii + 97 halaman + 17 tabel + 10 lampiran

Rendahnya asupan zat besi menyebabkan anemia pada remaja putri. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menilai kandungan zat besi dan penerimaan puding susu yang diperkaya dengan ekstrak kurma dan tepung kedelai sebagai camilan alternatif. Tiga formulasi, SA0 (kontrol), SA1, dan SA2, digunakan untuk penelitian eksperimental yang menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Uji penerimaan mencakup elemen seperti warna, aroma, rasa, tekstur, dan tingkat kesukaan umum. Untuk menilai kandungan zat besi, metode ICP-OES pada formulasi terbaik digunakan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa puding yang diperkaya dengan ekstrak kurma dan tepung kedelai memiliki penerimaan yang baik. Dengan 1,30 mg zat besi per 100 gram puding, formulasi terbaik memenuhi 8,67% dari kebutuhan zat besi harian remaja putri dan 86,67% dari target kontribusi zat besi camilan yang diharapkan. Untuk membantu remaja putri mendapatkan lebih banyak zat besi, puding susu dengan tepung kedelai dan ekstrak kurma dapat digunakan sebagai alternatif.

Kata Kunci : Puding, Tepung Kacang Kedelai, Sari Kurma, Zat Besi Daftar
Bacaan : 72 jurnal (2020-2025)

ABSTRACT

Aprilia Divana Putri

ACCEPTABILITY TEST AND IRON CONTENT OF SAKURA : MILK PUDDING WITH SOYBEAN FLOUR (GLYCINE MAX) AND DATE EXTRACT (PHOENIX DACTYLIFERA) AS AN INNOVATIVE FOOD FOR ANEMIA PREVENTION IN ADOLESCENT GIRLS

vii + 97 pages + 17 tables + 10 appendices

Low iron intake contributes to anemia among adolescent girls. This study aimed to evaluate the iron content and consumer acceptance of milk pudding enriched with date extract and soy flour as an alternative snack. Three formulations SA0 (control), SA1, and SA2 were tested using a Completely Randomized Design (CRD). Acceptance testing covered attributes such as color, aroma, taste, texture, and overall preference. The iron content of the best-performing formulation was analyzed using the ICP-OES method. The results indicated that the pudding enriched with date extract and soy flour was well-accepted. With an iron content of 1.30 mg per 100 grams, the best formulation met 8.67% of the daily iron requirement for adolescent girls and 86.67% of the target iron contribution for snacks. Milk pudding enriched with soy flour and date extract offers a viable alternative to help adolescent girls increase their iron intake.

Keywords: Pudding, Soybean Flour, Date Extract, Iron
References: 72 journal articles (2020–2025)