

ABSTRAK

Nafiri Maretta Desmonda

UJI DAYA TERIMA DAN KADAR Fe PADA *PIE* SUSU “MURYMA”
BERBASIS BUAH *MULBERRY* DAN KURMA SEBAGAI KUDAPAN
PENCEGAH ANEMIA PADA REMAJA PUTRI

XVI + 84 Halaman + 14 Tabel + 10 Lampiran

Latar Belakang: Sampai saat ini, Anemia Defisiensi Besi (ADB) masih kerap ditemukan pada kelompok remaja putri, sejalan dengan naiknya kebutuhan akan zat besi seiring proses tumbuh kembang dan datangnya menstruasi. Guna mencegah kondisi tersebut, dapat dilakukan inovasi berupa penciptaan kudapan yang kaya akan zat besi namun tetap memiliki cita rasa yang dapat diterima masyarakat. **Tujuan:** Studi ini dilakukan guna mengukur sejauh mana tingkat penerimaan dan besarnya kandungan zat besi (Fe) pada produk pie susu "MURYMA" yang diracik dari buah mulberry dan kurma, yang diproyeksikan sebagai kudapan pencegah anemia bagi remaja putri. **Metode:** Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini bersifat eksperimental dengan rancangan RAL (Rancangan Acak Lengkap), mencakup empat jenis formulasi: P0 (200:0:0), P1 (200:50:50), P2 (200:70:30), dan P3 (200:30:70). Sebanyak 30 orang panelis semi-terlatih dilibatkan dalam uji hedonik guna menilai tingkat penerimaan dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Selanjutnya, data yang terkumpul diolah menggunakan uji statistik Kruskal-Wallis, diikuti uji lanjutan Mann-Whitney. Di sisi lain, kandungan Fe pada formulasi kontrol maupun formulasi terpilih diukur menggunakan metode ICP-OES (Inductively Coupled Plasma–Optical Emission Spectrometry). **Hasil:** Dari hasil riset, diketahui bahwa pie susu MURYMA cenderung disukai oleh para panelis secara keseluruhan. Selain itu, ditemukan perbedaan yang signifikan secara statistik ($p < 0,05$) dalam hal penerimaan terhadap warna, aroma, rasa, serta tekstur produk. Di antara keempat formulasi, P2 dengan komposisi SKM, mulberry, dan kurma sebesar 200:70:30 terbukti menjadi yang paling unggul. Sementara itu, pengujian kandungan Fe menunjukkan formulasi P2 memiliki kadar sebesar $2,9 \pm 2,99$ %b/b, jumlah ini melampaui kadar Fe pada formulasi kontrol (P0) yang tercatat sebesar $1,23 \pm 1,24$ %b/b. **Kesimpulan:** Penambahan mulberry dan kurma ke dalam pie susu MURYMA terbukti berhasil menghadirkan produk dengan tingkat penerimaan yang memuaskan, sekaligus mampu meningkatkan kandungan zat besinya jika dibandingkan dengan formulasi kontrol. Di antara seluruh formulasi yang diujikan, P2 tampil sebagai yang paling optimal dan berpotensi dikembangkan sebagai kudapan tinggi zat besi guna membantu mencegah anemia pada remaja putri.

Kata Kunci : Daya Terima, Pie Susu, Mulberry, Kurma, Zat Besi

Daftar Bacaan : 59 Jurnal

ABSTRACT

Nafiri Maretta Desmonda

ACCEPTABILITY TEST AND Fe CONTENT OF “MURYMA” MILK PIE
BASED ON MULBERRY AND DATES AS A SNACK FOR PREVENTING
ANEMIA IN ADOLESCENT GIRLS

XVI + 84 Pages + 14 Tables + 10 Appendices

Background: Iron Deficiency Anemia (IDA) remains a prevalent health issue among adolescent females due to elevated iron requirements during growth spurts and menstruation. Formulating palatable, iron-fortified snacks serves as a viable preventive strategy. **Objective:** This study evaluated the consumer acceptability and iron (Fe) concentration of "MURYMA" milk pie—a mulberry- and date-based snack—as a potential dietary intervention against anemia in adolescent girls. **Methods:** Using an experimental Completely Randomized Design (CRD), four formulations were tested: P0 (200:0:0), P1 (200:50:50), P2 (200:70:30), and P3 (200:30:70). Sensory acceptability (color, aroma, taste, texture) was assessed by 30 semi-trained panelists using a hedonic scale. Data were evaluated via Kruskal-Wallis and post-hoc Mann-Whitney tests. The Fe content of both the control and optimal formulations was quantified through Inductively Coupled Plasma–Optical Emission Spectrometry (ICP-OES). **Results:** Panelists generally rated the MURYMA milk pie favorably. Statistically significant differences ($p < 0.05$) emerged across all sensory parameters (color, aroma, taste, and texture). Formulation P2 (sweetened condensed milk:mulberry:date ratio of 200:70:30) was identified as the superior variant. Elemental analysis indicated that P2 contained 2.9 ± 2.99 %w/w Fe, markedly higher than the control P0 1.23 ± 1.24 %w/w. **Conclusion:** Integrating mulberry and dates into MURYMA milk pie enhances sensory appeal and substantially boosts iron density relative to the control. Consequently, formulation P2 shows strong potential as an iron-rich snack option for adolescent anemia prevention.

Keywords: Acceptability, Milk Pie, Mulberry, Dates, Iron

References : 59 Journals