

ABSTRAK

Abdilla Muallya Az Zahra

UJI DAYA TERIMA DAN NILAI KADAR ZAT BESI WOYAM (WONTON BAYAM) SEBAGAI KUDAPAN PENCEGAHAN ANEMIA PADA REMAJA PUTRI TINGKAT 2 JURUSAN GIZI

xvi +52 Halaman + 17 Tabel + 11 Lampiran

Anemia merupakan masalah gizi utama pada remaja putri yang disebabkan oleh kekurangan zat besi (Fe) akibat kehilangan darah saat menstruasi dan pola makan yang tidak seimbang. Bayam (*Amaranthus tricolor*) memiliki kandungan zat besi dan asam folat yang tinggi, sehingga berpotensi sebagai bahan fortifikasi pangan. Inovasi produk *Woyam* (Wonton Bayam) diharapkan dapat menjadi alternatif kudapan sehat untuk membantu pencegahan anemia pada remaja putri. Jenis penelitian eksperimental dengan menggunakan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL). Penelitian ini menguji empat formulasi Wonton Bayam dengan perbandingan yang berbeda serta melibatkan 30 panelis untuk uji *hedonic scale test*. Formulasi kontrol dan formulasi perlakuan terbaik dalam uji daya terima akan diuji kandungan zat besi menggunakan metode Spektrofometri Resapan Atom (SSA) untuk mengetahui kadar zat besi dalam produk Wonton Bayam. Selanjutnya data uji daya terima dianalisis menggunakan uji *Kruskal wallis* untuk melihat perbedaan dari ke empat formulasi. Jika ditemukan perbedaan signifikan dilanjutkan menggunakan uji *Mann whitney* untuk membandingkan perbedaan. Hasil uji daya terima menunjukkan bahwa formulasi MG 2 memiliki tingkat kesukaan tertinggi pada seluruh indikator (warna, aroma, rasa, dan tekstur) dengan skor rata-rata rasa mencapai 4,40 (kategori suka). Uji statistik Mann Whitney menunjukkan perbedaan signifikan ($p < 0,05$) pada daya terima antar formulasi MG1:MG2 dan MG2:MG3. Hasil uji laboratorium menunjukkan kadar zat besi pada formulasi kontrol (MG 1) sebesar 2,22 mg/30g dan pada formulasi terpilih (MG 2) sebesar 1,58 mg/30g.

Kata Kunci: Wonton Bayam, Daya Terima, Zat Besi, Anemia, Remaja Putri.

Daftar bacaan: 40 jurnal dan 15 buku (2019-2025)

ABSTRACT

Abdilla Mualliyah Az Zahra

ACCEPTABILITY TEST AND IRON CONTENT ANALYSIS OF WOYAM (SPINACH WONTON) AS A SNACK FOR ANEMIA PREVENTION IN SECOND-YEAR FEMALE NUTRITION STUDENTS

xvi + 52 Pages + 17 Tables + 11 Appendices

*Anemia is a major nutritional problem among adolescent girls, caused by iron (Fe) deficiency due to blood loss during menstruation and unbalanced dietary patterns. Spinach (*Amaranthus tricolor*) has a high content of iron and folic acid, making it a potential ingredient for food fortification. The innovation of the Woyam (Spinach Wonton) product is expected to be an alternative healthy snack to help prevent anemia in adolescent girls. This study is experimental in nature, utilizing a Completely Random Design (RAL). The research tested four Spinach Wonton formulations with different ratios and involved 30 panelists for a hedonic scale test. The control formulation and the best treatment formulation from the acceptability test were analyzed for iron content using the Atomic Absorption Spectrophotometry (AAS) method to determine the iron levels in the Woyam product. Furthermore, the acceptability data were analyzed using the Kruskal-Wallis test to identify differences among the four formulations. If significant differences were found, the analysis continued with the Mann-Whitney test to compare the differences. The results of the acceptability test showed that formulation MG 2 had the highest level of preference across all indicators (color, aroma, taste, and texture), with an average taste score reaching 4.40 (liked category). The Mann-Whitney statistical test showed significant differences (< 0.05) in the acceptability between formulations MG1:MG2 and MG2:MG3. Laboratory test results indicated that the iron content in the control formulation (MG 1) was 2.22 mg/30g, while the selected formulation (MG 2) contained 1.58 mg/30g.*

Keywords: Spinach Wonton, Acceptability, Iron, Anemia, Adolescent Girls.

Reading List : 40 journals and 15 books (2019-2025).