

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Konseptual.....	23
Gambar 3. 1 Kerangka Operasional.....	30

sebanyak 21 panelis (70%) memberikan nilai 3. Hal ini menunjukkan bahwa dari segi rasa, MG 2 memiliki komposisi rasa yang paling pas di lidah panelis.

4.2.2 Hasil Rata-Rata Uji Daya Terima Formulasi Wonton Bayam

Sebanyak 30 panelis agak terlatih diminta untuk memberikan penilaian terhadap ke empat formulasi melalui uji daya terima dengan metode hedonik scale test. Sehingga didapatkan hasil rata rata uji daya terima wonton bayam sebagai berikut

Tabel 4. 7 Rata- Rata Hasil Uji Daya Terima Wonton Bayam

No	Indikator	Formulasi Wonton Bayam			
		MG 1	MG 2	MG 3	MG 4
1	Warna	2,87	4,60	3,33	3,33
2	Aroma	3,50	4,37	3,43	3,67
3	Rasa	3,37	4,20	3,37	3,23
4	Tekstur	3,33	4,50	3,27	3,30
	Rata- rata	3,2	4,4	3,3	3,3

(Sumber: Data Primer, 2026)

Keterangan: (1) Sangat tidak suka, (2) Tidak suka, (3) Agak suka, (4) Suka, (5) Sangat suka.

Berdasarkan tabel 4.7 diatas didapatkan hasil uji daya terima Wonton Bayam dengan penilaian uji organoleptik menggunakan skala hedonic, sehingga dapat diketahui hasil kesukaan panelis secara umum berdasarkan indikator warna, tekstur, aroma, dan rasa. Formulasi Wonton Bayam yang memiliki nilai tertinggi atau yang paling disukai adalah formulasi MG 2 dengan hasil rata- rata sebesar 4,4 termasuk kategori suka. Sedangkan formulasi yang sangat disukai kedua oleh panelis yaitu formulasi MG 2 dan MG 3 di dapatkan hasil rata- rata yaitu 3,3 termasuk dalam kategori cukup suka.

Menurut indikator warna pada Wonton Bayam rata- rata penilaian tertinggi dari keempat formulasi yaitu formulasi MG 2 sebesar 4,6 yang termasuk kategori suka. Sedangkan untuk formulasi yang mendapatkan nilai terendah yaitu pada formulasi MG 1 sebesar 2,8 yang termasuk tidak suka.

Menurut indikator tekstur pada Wonton Bayam rata- rata paling tinggi dari keempat formulasi yaitu formulasi MG 2 sebesar 4,5 yang termasuk kategori suka. Sedangkan untuk formulasi yang mendapatkan nilai terendah yaitu pada formulasi MG 3 sebesar 3,2 yang termasuk kategori cukup suka.

Menurut indikator aroma pada Wonton Bayam rata- rata paling tinggi dari keempat formulasi yaitu formulasi MG 2 sebesar 4,3 yang termasuk kategori suka. Sedangkan untuk formulasi yang mendapatkan nilai terendah yaitu pada formulasi MG 3 sebesar 3,4 yang termasuk kategori cukup suka.

Menurut indikator rasa pada Wonton Bayam rata- rata paling tinggi dari keempat formulasi yaitu formulasi MG 2 sebesar 4,2 yang termasuk kategori suka. Sedangkan untuk formulasi yang mendapatkan nilai terendah yaitu pada formulasi MG 4 sebesar 3,2 yang termasuk kategori cukup suka.

4.2.3 Hasil Uji Kruskal Wallis Wonton Bayam

Hasil uji daya terima berdasarkan indikator warna, tekstur, aroma dan rasa pada keempat formulasi wonton bayam akan diolah menggunakan uji *Kruskal Wallis* yang bertujuan untuk melihat ada perbedaan atau tidak antara keempat formulasi tersebut. Berikut ini merupakan hasil uji *Kruskal Wallis* Wonton Bayam:

Tabel 4. 8 Hasil Uji Kruskal Wallis

No	Indikator	Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i>
1	Warna	0,000
2	Tekstur	0,000
3	Aroma	0,000
4	Rasa	0,000

(Sumber: Data Primer, 2026)

Berdasarkan tabel 4,8 di atas, pada uji *Kruskal Wallis* didapatkan hasil bahwa indikator warna, tekstur, aroma dan rasa mendapatkan nilai *p- Value* < 0,05 yang menunjukkan bahwa hipotesis diterima dan terdapat perbedaan warna, tekstur, aroma dan rasa.

4.2.4 Hasil Uji Mann Whitney Wonton Bayam

Berdasarkan hasil uji kruskall wallis untuk indikator warna, tekstur, aroma, dan rasa pada keempat formulasi wonton bayam menunjukkan bahwa hipotesis diterima dan ada perbedaan, jadi akan dilakukan test lanjutan yaitu uji *mann whitney* untuk membandingkan perbedaan antara warna, tekstur, aroma dan rasa pada keempat formulasi wonton bayam. Berikut ini merupakan hasil uji *mann whitney*.

Tabel 4. 9 Hasil Uji *Mann Whitney*

No	Indikator	Nilai Uji Mann Whitney			
		MG1:MG2	MG2:MG3	MG3:MG4	MG1:MG4
1	Warna	0,000	0,000	0,776	0,223
2	Tekstur	0,000	0,000	0,700	0,097
3	Aroma	0,000	0,000	0,405	0,939
4	Rasa	0,000	0,000	0,728	0,143

(Sumber: Data Primer, 2026)

Berdasarkan tabel 4.9 di atas, hasil uji *mann whitney* wonton bayam menunjukkan indikator warna pada formulasi MG1:MG2 dan MG2:MG3 memiliki nilai $p\text{-Value} < 0,05$ yang menunjukkan hipotesis diterima, artinya terdapat perbedaan warna yang signifikan pada formulasi tersebut. Sedangkan untuk formulasi MG3:MG4 dan MG1:MG4 memiliki nilai $p\text{-Value} > 0,05$ yang artinya hipotesis ditolak, serta tidak ada perbedaan warna yang nyata pada formulasi tersebut.

Pada indikator tekstur, pada formulasi MG1:MG2 dan MG2:MG3 memiliki nilai $p\text{-Value} < 0,05$ yang menunjukkan bahwa hipotesis diterima, artinya terdapat perbedaan tekstur yang signifikan pada formulasi tersebut. Sedangkan untuk formulasi MG3:MG4 dan MG1:MG4 memiliki nilai $p\text{-Value} > 0,05$ yang artinya hipotesis ditolak, serta tidak ada perbedaan tekstur yang nyata pada formulasi tersebut.

Pada indikator aroma, pada formulasi MG1:MG2 dan MG2:MG3 memiliki nilai $p\text{-Value} < 0,05$ yang menunjukkan bahwa hipotesis diterima, artinya terdapat perbedaan aroma yang signifikan pada formulasi tersebut. Sedangkan untuk formulasi MG3:MG4 dan MG1:MG4 memiliki nilai $p\text{-Value} > 0,05$ yang artinya hipotesis ditolak, serta tidak ada perbedaan aroma yang nyata pada formulasi tersebut.

Pada indikator rasa, pada formulasi MG1:MG2 dan MG2:MG3 memiliki nilai $p\text{-Value} < 0,05$ yang menunjukkan bahwa hipotesis diterima, artinya terdapat perbedaan rasa yang signifikan pada formulasi tersebut. Sedangkan untuk formulasi MG3:MG4 dan MG1:MG4 memiliki nilai $p\text{-Value} > 0,05$ yang artinya hipotesis ditolak, serta tidak ada perbedaan rasa yang nyata pada formulasi tersebut.

4.2.5 Hasil Uji Kadar Zat Besi Wonton Bayam

Pada formulasi wonton bayam dilakukan pengujian kadar zat besi *Spektrofotometri Serapan Atom* (SSA) untuk mengetahui perbandingan kandungan zat besi antara formulasi kontrol (MG1) dan formulasi yang banyak disukai yaitu Wonton Bayam dengan kode MG 2.

Tabel 4. 10 Analisis Kadar Zat Besi Wonton Bayam

NO	Formulasi	Unit	Kadar Zat Besi
1	MG 1	100 g	2,22 mg
2	MG 2	100 g	1,58 mg

(Sumber: Data Primer, 2026)

Berdasarkan Tabel 4.10 diatas analisis kadar zat besi wonton bayam diperoleh hasil tertinggi sebanyak 2,2 mg pada formulasi dengan kode MG 1 antara daging ayam: bayam: tepung terigu yaitu 100:0:0. Sedangkan hasil terendah sebanyak 1,58 mg pada formulasi dengan kode MG 2 antara daging ayam: bayam: tepung terigu yaitu 50:30:20.

BAB V

PEMBAHASAN

5.1 Karakteristik Umur Panelis Remaja Putri

Karakteristik umur panelis remaja putri perlu dilakukan untuk menguji kesukaan panelis yang meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur. Selain itu, karakteristik umur panelis remaja putri dilakukan untuk mengetahui berapa banyak pemenuhan kebutuhan zat besi pada Wonton Bayam sebagai kudapan pencegahan anemia. Berdasarkan tabel 4.1 di atas, karakteristik panelis berdasarkan umur terbanyak pada umur 20 tahun yaitu sebanyak 20 panelis (66,7%), dan umur 19 tahun sebanyak 10 panelis (33,3%).

5.2 Karakteristik Uji Daya Terima Wonton Bayam

Uji daya terima yang menggunakan uji kesukaan dengan memanfaatkan panca indera panelis untuk memberikan penilaian kesukaan terhadap 4 indikator yaitu warna, tesktur, aroma, dan rasa pada masing- masing formulasi. Jenis responden yang digunakan adalah panelis agak terlatih yang berasal dari mahasiswa jurusan Diploma 3 Gizi di Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya berjumlah 30 orang. Formulasi yang di ujikan sebanyak 4 yaitu Formulasi kontrol (MG 1) dan formulasi perlakuan (MG 2, MG 3, MG 4) formula tersebut memiliki perbandingan daging ayam : bayam : tepung terigu yang berbeda- beda, untuk MG 1 (100:0:0), MG 2 (50:30:20), MG 3 (50:20:30), MG 4 (50:25:25).

Berdasarkan hasil uji kesukaan (*hedonic scale test*) terdapat perbedaan karakteristik pada masing-masing Wonton Bayam, dijelaskan sebagai berikut:

a. Warna

Warna merupakan bagian terpenting dalam menilai suatu produk karena warna adalah karakteristik pertama yang ditangkap oleh Indera penglihatan panelis. Secara umum Wonton memiliki warna putih kekuningan yang berasal dari tepung terigu, daging ayam, tepung tapioka yang direbus. Penambahan bayam dapat mempengaruhi warna dasar wonton. Hal ini dikarenakan bayam memiliki warna hijau, sedangkan daging ayam, tepung

terigu, tepung tapioca berwarna putih kekuningan. Sehingga apabila kedua bahan tersebut dicampurkan wonton menjadi warna putih kehijauan.

Sesuai hasil uji daya terima terhadap indikator warna pada keempat formulasi nilai tertinggi terdapat pada formulasi MG 2 dengan nilai 4,4 yang termasuk kategori suka , sedangkan formulasi MG 3, MG 4 mendapatkan nilai 3,3 termasuk kriteria agak suka dan nilai terendah terdapat pada MG 1 dengan nilai 3,2 yang termasuk kategori agak suka. Hal ini dikarenakan terdapat perbedaan terhadap empat formulasi Wonton Bayam yaitu MG 1 putih kekuningan , sedangkan MG 2, MG 3, MG 4 putih kehijauan.

Warna pada wonton berasal dari penggunaan bayam yang mendominasi sehingga menyebabkan Wonton Bayam berwarna putih kehijauan. Perbedaan warna inilah yang menyebabkan panelis lebih tertarik pada formulasi MG 2 yang berwarna putih kehijauan. Sebaliknya pada formulasi MG 1 wonton tidak mendapatkan penambahan bayam sehingga warna lebih terlihat tidak menarik dan mendapatkan skor paling rendah.

Hal ini sesuai dengan eksperimen yang dilaksanakan oleh Destian *et al.*, (2024), yang menyebutkan bahwa warna hijau pada produk Wonton Bayam karena penambahan bayam dapat menaikkan daya tarik visual panelis. Oleh karena itu, dalam upaya penerimaan uji organoleptik indikator warna untuk membuat warna lebih menarik perhatian panelis pada formulasi Wonton Bayam dapat diminimalisir dengan penambahan dengan penambahan bayam.

b. Tekstur

Tekstur merupakan satu komponen parameter penting dalam penilaian uji organoleptik yang digunakan untuk menilai karakteristik fisik suatu produk pangan khususnya dalam menilai tingkat keempuk, dan kerenyahan. Penilaian tekstur sangat bergantung pada kemampuan Indera peraba manusia yang mencakup proses menyentuh, menggigit dan mengunyah suatu produk untuk menilai sejauh mana tekstur produk tersebut dapat disukai oleh panelis. (Koerniawati,2022)

Pada Wonton Bayam hasil uji organoleptik terhadap indikator tekstur menunjukkan bahwa produk masih dapat diterima oleh panelis. Perbedaan pada setiap formulasi Wonton Bayam dapat mempengaruhi tingkat

Lampiran 5. Formulir Peminjaman Laboratorium



Kemenkes
Poltekkes Surabaya

Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
Politeknik Kesehatan Surabaya
Jalan Pucang Jajar Timur No.55, Kintapaya
Gubeng, Surabaya, Jawa Timur 60282
(031) 5027058
<http://poltekkes-surabaya.ac.id>

Form-A2

FORMULIR PENGGUNAAN LABORATORIUM (Penelitian/Pengabmas/Umum)

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Abdilla Mualiyah Az Zahra
 NIM (Tingkat) /NIP : P22835123138/38
 Instansi : Gizi Poltekkes Kemenkes Surabaya
 No. HP : 0857 0802 3661

Mengajukan permohonan penggunaan Laboratorium Jurusan Gizi :

Laboratorium : Laboratorium Kuliner
 Waktu penggunaan : 08.00 - 12.00
 Tanggal mulai : 21 Januari 2026
 Tanggal selesai : 21 Januari 2026
 Keperluan : Uji Gizi

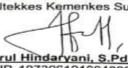
☐ Penelitian/Pengabmas *Jurnal yang tidak perlu
 Judul : Uji Daya Terima dan nilai kadar zat besi bayam
luantan bayam sebagai kudapan alternatif pencegahan anemia
pada remaja putri tingkat 2 Jurusan Gizi

☐ Lainnya, sebutkan.....

Demi kenyamanan dan ketertiban di Laboratorium maka Saya akan mematuhi segala ketentuan dan peraturan yang berlaku di Laboratorium Jurusan Gizi. Atas kesediaan dan berkenannya memberi ijin, kami ucapkan terima kasih.

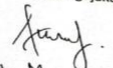
Surabaya, 19 Januari 2026

Mengetahui,
Koordinator Laboratorium Jurusan Gizi
Poltekkes Kemenkes Surabaya



Nurul Hinda Ryani, S.Pd., M.Gz
NIP. 197306191994022001

Yang Mengajukan



Abdilla Mualiyah Az Zahra



Kemenkes
Poltekkes Surabaya

Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
Politeknik Kesehatan Surabaya
Jalan Pucang Jajar Timur No.55, Kintapaya
Gubeng, Surabaya, Jawa Timur 60282
(031) 5027058
<http://poltekkes-surabaya.ac.id>

Form-A2

FORMULIR PENGGUNAAN LABORATORIUM (Penelitian/Pengabmas/Umum)

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Abdilla Mualiyah Az Zahra
 NIM (Tingkat) /NIP : P22835123138/38
 Instansi : Gizi Poltekkes Kemenkes Surabaya
 No. HP : 0857 0802 3661

Mengajukan permohonan penggunaan Laboratorium Jurusan Gizi :

Laboratorium : Uji Gizi
 Waktu penggunaan : 15.00 - 16.00
 Tanggal mulai : 21 Januari 2026
 Tanggal selesai : 21 Januari 2026
 Keperluan : Uji Gizi

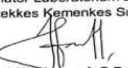
☐ Penelitian/Pengabmas *Jurnal yang tidak perlu
 Judul : Uji Daya Terima dan nilai kadar zat besi bayam
luantan bayam sebagai kudapan alternatif pencegahan anemia
pada remaja putri tingkat 2 Jurusan Gizi

☐ Lainnya, sebutkan.....

Demi kenyamanan dan ketertiban di Laboratorium maka Saya akan mematuhi segala ketentuan dan peraturan yang berlaku di Laboratorium Jurusan Gizi. Atas kesediaan dan berkenannya memberi ijin, kami ucapkan terima kasih.

Surabaya, 19 Januari 2026

Mengetahui,
Koordinator Laboratorium Jurusan Gizi
Poltekkes Kemenkes Surabaya



Nurul Hinda Ryani, S.Pd., M.Gz
NIP. 197306191994022001

Yang Mengajukan



Abdilla Mualiyah Az Zahra