

DAYA TERIMA DAN KADAR BESI MOCHI “MOPINK” ISI SELAI KACANG MERAH DAN JAMBU BIJI SEBAGAI KUDAPAN PENCEGAH ANEMIA REMAJA PUTRI

Oleh :

Siti Rodhiyah

ABSTRAK

Latar belakang : Anemia adalah suatu kondisi dimana jumlah sel darah merah atau konsentrasi hemoglobin di dalamnya lebih rendah dari biasanya. Penyebab paling umum dari anemia termasuk kekurangan nutrisi, terutama kekurangan zat besi, kekurangan folat, vitamin B12 dan A. Kandungan besi yang cukup dalam tubuh dapat menurunkan resiko terjadinya anemia. Kacang merah dan jambu biji merupakan salah satu bahan makanan yang dapat meningkatkan kadar besi dalam tubuh, maka dari itu bahan makanan tersebut dapat diolah menjadi isian sebuah mochi yang mengandung zat besi yang cukup tinggi. **Tujuan :** untuk mengetahui daya terima dan kandungan zat besi pada mochi dengan penambahan selai kacang merah dan jambu biji sebagai alternatif kudapan bagi penderita anemia pada remaja putri. **Metode :** penelitian ini menggunakan jenis penelitian *True Experimental*. Uji organoleptik terdapat 1 bentuk kontrol dan 3 perlakuan (Kacang merah:Jambu biji) dengan formulasi MP0 (0:0), MP1 (3:1), MP2 (1:1), MP3 (1:3). Penilaian uji organoleptik menggunakan skala hedonik sehingga dapat diketahui hasil kesukaan berdasarkan warna, aroma, tekstur, dan rasa. Data hasil uji kadar besi menggunakan Spektrofometer Serapan Atom melalui laboratorium pada formulasi MP0 (kontrol) dan formulasi yang paling disukai MP2 (1 :1). **Hasil :** berdasarkan penilaian organoleptik, formulasi mochi MOPINK yang paling disukai yaitu formulasi MP2 (1 :1) dengan kadar zat besi 72,15 mg/kg. **Kesimpulan :** Formulasi mochi yang paling disukai yaitu MP2 dan kandungan besi tertinggi ada pada formulasi kontrol.

Kata Kunci : Anemia, Remaja Putri, Kacang Merah, Jambu Biji, Mochi

**ACCEPTANCE AND IRON LEVELS OF MOCHI “MOPINK”
CONTENT OF RED BEAN AND GUAVA SEED AS A SNACK FOR
ADOLESCENT ANEMIA PREVENTING**

By :
Siti Rodhiyah

ABSTRACT

Background : Anemia is a condition where the number of red blood cells or the concentration of hemoglobin in it is lower than usual. The most common causes of anemia include nutritional deficiencies, especially iron deficiency, folate deficiency, vitamins B12 and A. Adequate iron content in the body can reduce the risk of anemia. Red beans and guava are one of the foodstuffs that can increase iron levels in the body, therefore these food ingredients can be processed into a mochi filling which contains high iron content. Objective: to determine the acceptability and iron content of mochi with the addition of red bean butter and guava as an alternative snack for anemia sufferers in adolescent girls. Methods: this research uses True Experimental research. The organoleptic test contained 1 control form and 3 treatments (red bean: guava) with the formulations MP0 (0:0), MP1 (3:1), MP2 (1:1), MP3 (1:3). The organoleptic test assessment uses a hedonic scale so that the favorite results can be known based on color, aroma, texture, and taste. The data on the results of the iron content test using the Atomic Absorption Spectrophotometer were carried out in the laboratory on the MP0 formulation (control) and the most preferred formulation was MP2 (1:1). Result : based on organoleptic assessment, the most preferred MOPINK mochi formulation was the MP2 (1:1) formulation with an iron content of 72.15 mg/kg. Conclusion : The most preferred mochi formulation is MP2 and the highest iron content is in the control formulation.

Keywords : Anemia, Teenage Girl, Red Beans, Guava, Mochi