

DAYA TERIMA FORMULASI DONAT BAYAM DAN SAWI UNTUK PENAMBAHAN ZAT BESI PADA REMAJA

Oleh :

Bedha Ewahs A.P.M.W

ABSTRAK

Latar belakang Penganekaragaman pengolahan bayam dan sawi dapat menjadi alternatif bagi remaja karena kandungan zat besi (Fe) pada bayam per 100 gram adalah 3,9mg dan pada sawi per 100 gram terdapat sebanyak 2,9mg.

Tujuan Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui uji organoleptik dan kadar Fe pada donat setelah diberi formulasi bayam dan sawi. Terdapat 3 formulasi Donat dengan kadar bayam dan sawi yang berbeda.

Metode Uji organoleptik menggunakan panelis sebanyak 20 orang dengan kategori agak terlatih. Uji kadar Fe dilakukan menggunakan analisis dengan metode AAS Teknik analisis yang digunakan adalah deskriptif dan analisis statistik dengan menggunakan *kruskal wallis*.

Hasil penelitian menunjukkan organoleptik yang paling disukai adalah formulasi BS2 2:2 Bayam dan sawi dengan rerata skor penilaian dari indikator warna, rasa, aroma dan tekstur sebesar 3,4875 yang berarti suka. Hasil uji menggunakan *Kruskal Wallis* didapatkan pada indikator warna dan rasa ada perbedaan antara ketiga formulasi ($P > 0,05$) sedangkan pada indikator aroma dan tekstur tidak ada perbedaan diantara ketiga formulasi ($P > 0,05$). Kadar Fe pada Donat Formulasi < 0.0006 mg/kg dan donat original (kontrol) yaitu sama < 0.0006 mg/kg

Kata Kunci : Donat Bayam dan Sawi, Daya Terima, Kadar Fe

ACCEPTABILITY SPINACH AND CAISIM DONUTS FORMULATION FOR IRON ADDITION IN ADOLESCENTS

By :

Bedha Ewahs A.P.M.W

ABSTRACT

Background Diversification of spinach and mustard processing can be an alternative for adolescents because the iron content (Fe) in spinach per 100 grams is 3.9 mg and in mustard per 100 grams there are as many as 2.9 mg.

Objectives: This study aims to determine the organoleptic test and Fe content in donuts after being given spinach and mustard formulations. There are 3 different Donut formulations with baby and baby ingredients.

Method Organoleptic test used a panel of 20 people with a categorical training category. Fe content test was performed using analysis with the AAS method The analysis technique used was descriptive and statistical analysis using kruskal wallis.

The results showed that the most preferred organoleptic was the formulation BS2 2: 2 Spinach and mustard with an average score of 3.4875 which means liking. Kruskal Wallis test results obtained on the color and taste indicators there are differences between the three formulations ($P > 0.05$) while the aroma and texture indicators there is no difference between the three third formulation ($P > 0.05$). The level of Fe in Donuts Formulation < 0.0006 mg / kg and the original donut (control) is equal < 0.0006 mg / kg.

Keywords : Spinach and Caisim Donuts, Acceptability Test, Iron