

## RINGKASAN

**Kajian Pembuatan Nugget Ikan Cakalang Kombinasi Tepung Daun Kelor sebagai Makanan Selingan yang Mengandung Zat Besi**, Dhiny Eca Nurlaili, Nim G42202213, Tahun 2024, 115 hlm., Gizi Klinik, Politeknik Negeri Jember, Dina Fitriyah, S.Si., M.Si (Pembimbing).

Anemia ialah masalah gizi yang cukup tinggi di dunia, termasuk Indonesia. Anemia defisiensi besi lebih sering ditemukan pada remaja putri (Muhayati & Ratnawati, 2019). Anemia pada remaja putri didefinisikan sebagai kadar hemoglobin di bawah 12 gr/dl. Menurut WHO (2021), prevalensi anemia di kalangan anak usia 15-49 tahun di Indonesia meningkat dari 29,6% pada 2017 menjadi 30,4% pada 2018 dan 31,2% pada 2019.

Masalah kesehatan anemia pada remaja memiliki dampak buruk yaitu mengalami penurunan imunitas, prestasi belajar, konsentrasi dan produktifitas sehari-hari menjadi terganggu (Kementerian Kesehatan, 2018). Anemia pada remaja putri jika tidak akan segera ditanggulangi maka akan terbawa hingga dia hamil, sehingga berisiko prematur kelahiran, kelahiran berat bayi lahir rendah (BBLR), ibu menjadi rentan terkena infeksi, tumbuh kembang janin di dalam rahim menjadi terhambat, hyperemesis gravidarum, perdarahan antepartum dan ketuban pecah dini (Sukmawati, 2019).

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji karakteristik formulasi nugget ikan cakalang kombinasi tepung daun kelor menjadi makanan alternatif untuk penderita anemia. Penelitian dilakukan pada bulan Februari 2024 di Saraswanti Indo Genetech Surabaya dan Laboratorium Pengolahan Pangan Politeknik Negeri Jember. Percobaan Laboratoris dan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan lima formulasi yaitu P1 (4%), P2 (8%), P3 (12%), P4 (16%) P5 (20%) dan dilakukan 5 kali pengulangan.

Hasil analisa dari kandungan zat besi dianalisis secara statistik dengan SPSS menggunakan normalitas untuk menentukan distribusi data. Analisis data diikuti

menggunakan One Way Anova, Duncan dengan  $p < 0,05$ , dan Kruskal Wallis dengan distribusi non-normal. Man-Whitney akan digunakan jika data berbeda. Organoleptik menggunakan skala likert dan pengolahan data menggunakan bantuan *Microsoft Excel* sedangkan untuk indeks efektivitas dilakukan untuk menentukan perlakuan terbaik menggunakan *Microsoft Excel*.

perlakuan terbaik terdapat di perlakuan P1 dengan formulasi tepung daun kelor sebanyak (4%) dari tepung terigu (50g) yang memiliki nilai hasil sebesar 0,79. Hasil uji organoleptik pada perlakuan P1 yaitu memiliki mutu hedonik rasa sangat gurih dan hedonik suka, mutu hedonik warna yaitu lapisan tepung roti kering dan warna hijau agak gelap serta hedonik suka, mutu hedonik aroma yaitu aroma ikan kuat dan hedonik suka, mutu hedonik tekstur yaitu sangat padat dan sangat kompak serta hedonik suka. Perlakuan P1 mengandung zat besi sebesar 2,71 per 100g.