

ABSTRAK

Sagala, Maria Yesica Rifka. 2020. Gambaran Sifat Organoleptik Dan Nilai Gizi Siomay Hati Ayam (*Gallus domesticus*) Kembang Kol (*Brassica oleracea*) Sebagai Alternatif Makanan Selingan Tinggi Zat Besi Bagi Ibu Hamil Anemia. Program studi diploma 3 jurusan gizi. Politeknik kesehatan kemenkes bandung.

Pembimbing: Mulus Gumilar, DFSN., M.Kes

Permasalahan gizi yang terjadi pada ibu hamil di Indonesia tidak hanya disebabkan oleh kekurangan zat gizi makro, melainkan dapat disebabkan juga oleh kekurangan zat gizi mikro. Salah satu kasus kekurangan gizi mikro yaitu anemia defisiensi besi. Hati ayam dan kembang kol merupakan salah satu sumber zat besi dan vitamin C yang mudah ditemukan di masyarakat. Kedua bahan tersebut dimanfaatkan untuk membuat produk siomay sebagai makanan selingan yang sangat populer di Indonesia. Tujuan penelitian ini untuk memperoleh imbang yang tepat antara hati ayam dan kembang kol, memperoleh produk siomay dengan kandungan nilai gizi yang baik serta dapat diterima di masyarakat. Desain yang digunakan eksperimental dengan 3 jenis perlakuan (50%:50%, 70%:30% dan 90%:10%). Siomay dari 3 perlakuan yang berbeda diuji sifat organoleptiknya dengan uji hedonik oleh 30 orang panelis agak terlatih. Berdasarkan hasil analisis data siomay hati ayam kembang kol dengan imbang 90% : 10% unggul kandungan zat besi yaitu 11,2 mg. Sedangkan kandungan vitamin C yang unggul pada imbang 70% : 30% yaitu 24,64 mg. Siomay hati ayam kembang kol dengan imbang 50% : 50% paling banyak disukai dari segi warna, rasa, dan tekstur, penilaian terhadap warna 70%, rasa 90%, dan tekstur 96,7%. Siomay hati ayam kembang kol dengan imbang 70% : 30% paling banyak disukai dari segi aroma dengan penilaian sebesar 73,3%, sehingga didapat imbang yang lebih baik pada imbang hati ayam dan kembang kol 50% : 50% berdasarkan gambaran tingkat kesukaan siomay hati ayam kembang kol.

Kata kunci: siomay, hati ayam, kembang kol, zat besi, ibu hamil