

ABSTRAK

Lovesya, Deski. 2024. GAMBARAN SIFAT ORGANOLEPTIK DAN NILAI ZAT GIZI BAKSO HATI AYAM DAN BAYAM HIJAU (*Amaranthus Viridis*) SEBAGAI MAKANAN SUMBER PROTEIN DAN ZAT BESI UNTUK PENCEGAHAN ANEMIA PADA REMAJA PUTRI. Tugas Akhir, Program Studi Diploma tiga, Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.

Pembimbing : Witri Priawantiputri, S. Gz., M. Gizi

Data Riskesdas tahun 2018 menunjukkan prevalensi anemia pada berdasarkan jenis kelamin perempuan adalah 27,2% Menurut WHO tahun 2008, prevalensi anemia 20% hingga 39%. Dengan itu yang akan dilakukan pada penelitian yang bertujuan untuk meningkatkan kandungan zat besi sehingga dapat mencegah terjadinya kejadian anemia pada remaja dengan melakukan memodifikasi bakso dengan menambahkan bahan yaitu hati ayam dan bayam hijau. Studi ini bersifat eksperimental karena memberikan formula kepada subjek penelitian, yaitu formula antara hati ayam dan bayam hijau yang berbeda sebesar 75%: 25%, 65% : 35%, dan 50% : 50%. Selain itu, variabel dependen, seperti warna, aroma, rasa, tekstur, jumlah total, dan nilai gizi bakso ayam yang ditambahkan hati dan bayam hijau, metode yang digunakan adalah uji hedonik yaitu uji untuk mengetahui tingkat kesukaan dengan skala hedonik yaitu sangat tidak suka, tidak suka, agak tidak suka, netral, agak suka, suka, sangat suka. Formula 1 (75% : 25%) memiliki keunggulan pada tingkat kesukaan terhadap aroma, rasa serta tekstur. Formula yang memiliki kandungan zat besi terbesar adalah formula 1 (75% : 25%) yaitu 3,1 mg (21%) dan yang terendah adalah formula 3 (50% : 50%) yaitu 2,4 mg (17%). Formula yang memiliki harga paling rendah adalah formula 3 (50% : 50%) yaitu Rp 4.820. Berdasarkan hasil penelitian bakso hati ayam yang direkomendasikan adalah formula 1 yang mempunyai keunggulan pada hasil uji organoleptik (rasa, aroma, tekstur, dan overall). Namun untuk warna perlu dikembangkan kembali supaya warna yang dihasilkan lebih menarik.

Kata kunci : Anemia, Remaja Putri, Bakso, Hati Ayam, Bayam Hijau