Abstrak

Fitriana, Tresnayanti Nurul. Analisis Kualitas (Sifat Organoleptik dan Kadar Fe) Dimsum Formulasi Bayam Merah (*Amaranthus gangeticus*) dan Ikan Teri (*Stolephorus sp*) Untuk Anemia Remaja Putri. Skripsi, Program Studi Gizi Dan Dietetika Program Sarjana Terapan, Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Pembimbing: Ir. Agus Sulaeman, M.Kes.

Anemia remaja putri adalah suatu keadaan dimana kadar hemoglobin dalam darah kurang dari normal dimana nilai Hb normal pada remaja putri menurut WHO adalah 12 g/dL. Data Riskesdas 2018 prevalensi anemia meningkat dari tahun 2013 ke 2018 yaitu 37% dan 48.9%. Dari 48.9% tersebut kelompok umur yang mengalami anemia paling besar yaitu 15-24 tahun sebanyak 84.6%. Anemia remaja putri adalah suatu keadaan dimana kadar hemoglobin dalam darah kurang dari normal dimana nilai Hb normal pada remaja putri menurut WHO adalah 12 g/dL. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh formulasi bayam merah dan ikan teri terhadap kualitas dimsum terhadap sifat organoleptik dan kadar zat besi (Fe). Desain yang digunakan yaitu studi eksperimental dengan metode penelitian yang digunakanyaitu uji hedonik untuk pengujian sifat organoleptik dan metode spektofotometri yang digunakan untuk pengujian kadar Fe. Formula bayam merah dan ikan teri terdiri dari 3 imbangan yaitu F1 (25:75), F2 (50:50), F3 (75:25). Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa tidak ada perbedaan bermakna pada hasil pengujian sifat organoleptik meliputi warna, rasa, dan tekstur dan terdapat perbedaan bermakna pada hasil sifat organoleptik meliputi aroma. Adapun pada pengujian kada zat besi yang di uji hanya 1 formula dengan imbangan bayam merah ikan teri (75:25) mengandung 0,117%.

Kata kunci: Dimsum, Bayam Merah, Ikan Teri, Sifat Organoleptik, Zat Besi (Fe)