

## ABSTRAK

Solteria Tumongka, 17S10245

### **ANALISIS KADAR KALSIMUM, ZAT BESI DAN DAYA TERIMA *COOKIES* IKAN SELUANG (*Rasbora sp*) KACANG TUNGGAK (*Vigna unguiculata*) SEBAGAI MAKANAN SELINGAN ANEMIA REMAJA PEREMPUAN**

SKRIPSI, Program Studi Gizi 2021

(xvii+115)

Ikan seluang dan kacang tunggak merupakan salah satu bahan makanan tinggi kalsium dan zat besi sehingga dapat dimanfaatkan untuk mengatasi anemia remaja perempuan. Ikan seluang 100 gram memiliki kandungan kalsium sebanyak 80 mg dan zat besi 4,7 mg. Kacang tunggak 100 gram memiliki kandungan kalsium sebanyak 77,00 mg dan zat besi 6,50 mg yang cukup tinggi sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar *cookies*. Penelitian ini bertujuan mengetahui perbedaan kandungan kalsium, zat besi dan daya terima *cookies* seluang kacang tunggak pada semua perlakuan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimental murni dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 kali replikasi dengan proporsi tepung terigu, ikan seluang, dan kacang tunggak P0 (100%:0%:0%), P1 (65%:25%:10%), P2 (65%:20%:15%), P3 (65%:15%:20%). Analisis data kandungan kalsium dan zat besi menggunakan *One Way Anova*, sedangkan untuk daya terima menggunakan analisis *Friedman*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan kandungan kalsium pada semua perlakuan ( $p < 0,001$ ) dan kandungan kalsium tertinggi P1 yaitu 32,62 gram sedangkan kandungan zat besi tertinggi pada P1 2,17 gram dan tidak ada perbedaan kandungan zat besi pada semua perlakuan ( $p = 0,185$ ). Rata-rata daya terima meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Terdapat pengaruh penambahan ikan seluang dan kacang tunggak terhadap daya terima *cookies* pada semua perlakuan, ditunjukkan dengan nilai signifikansi masing-masing warna ( $p < 0,001$ ); aroma ( $p < 0,001$ ); tekstur ( $p < 0,001$ ); rasa ( $p < 0,001$ ).

Kata Kunci: *Cookies*, anemia, remaja perempuan, ikan seluang, kacang tunggak, kalsium, zat besi, daya terima

## **ABSTRACT**

Solteria Tumongka, 17S10245

### **ANALYSIS LEVELS OF CALCIUM, IRON AND ACCEPTABILITY OF SELUANG COOKIES (Rasbora sp) COWPEA (Vigna unguiculata) AS A FOOD FOR ADOLESCENT GIRLS**

*Undergraduate Thesis, S1 Nutrition Study Program 2021*

(xvii+155)

*Seluang fish and cowpea are one of the foofs that are high in calcium and iron so that they can be used to treat anemia in adolescent girls. 100 grams of seluang fish contains 80 mg of calcium and 4,7 mg of iron. Cowpea 100 grams contains calcium as much as 77,00 mg and iron 6.50 mg which is high enough so that it can be used as a basic ingredient for cookies. This study aims to determine the differences in the content of calcium, iron and acceptability of cowpea seluang cookies in all treatments. The method used in this study was a pure experimental design with a completely randomized design (CRD) with 4 treatments and 3 times replication with the proportions of wheat flour, seluang fish, and cowpea P0 (100%: 0%: 0%), P1 (65% :25%:10%), P2 (65%:20%:15%), P3 (65%:15%:20%). Analysis of calcium and iron content data using One Way Anova, while for acceptability using Friedman analysis. The results showed that there were differences in calcium content in all treatments ( $p < 0,001$ ) and the highest calcium content in P1 was 32,62 grams while the highest iron content in P1 was 2.17 grams and there was no difference in iron content in all treatments ( $p = 0,185$ ). Average acceptability includes color, aroma, texture, and taste. There was an effect of the addition of fish and cowpea on the acceptability of cookies in all treatments, indicated by the significance value of each color ( $p < 0,001$ ); aroma ( $p < 0,001$ ); texture ( $p < 0,001$ ); taste ( $p < 0,001$ ).*

*Key words: Cookies, anemia, adolescent girls, seluang fish, cowpea, calcium, iron, acceptability*