

## ABSTRAK

DITA AULYA 19S10295

### **PENGARUH PROPORSI TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG KALAKAI (*Stenochlaenapalutris*) TERHADAP KADAR ZAT BESI DAN TINGKAT KESUKAAN SPONGE CAKE SEBAGAI MAKANAN TAMBAHAN UNTUK MENCEGAH ANEMIA PADA IBU HAMIL**

Skripsi. Program Studi S1 GIZI. 2019

(xv + 107)

Anemia merupakan penurunan kadar hemoglobin (Hb) dan hematokrit sehingga jumlah eritrosit dan kadar hemoglobin yang beredar tidak dapat memenuhi fungsinya untuk menyediakan oksigen bagi jaringan tubuh. Ibu hamil rentan terkena anemia, penanganan anemia pada ibu hamil untuk mencegah anemia, seperti makanan yang tinggi zat besi, salah satunya adalah kalakai yang dibuat menjadi makanan tambahan dalam bentuk *sponge cake*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung kalakai terhadap kadar zat besi dan tingkat kesukaan *sponge cake* sebagai makanan tambahan untuk mencegah anemia pada ibu hamil. Penelitian ini merupakan penelitian ekperimental yaitu dengan uji kadar zat besi metode AAS dan uji tingkat kesukaan dengan metode *hedonic scale scoring*. Berdasarkan hasil pengujian kadar zat besi *sponge cake* kalakai paling tinggi pada perlakuan P1 (0,74%), sedangkan paling rendah pada perlakuan P2 (0,45%). Pada analisis statistik *Kruskal-Wallis* didapatkan hasil nilai  $p=0,001$ , artinya proporsi tepung terigu dan tepung kalakai berpengaruh terhadap kadar zat besi pada *sponge cake* sebagai makanan tambahan untuk mencegah anemia pada ibu hamil. Hasil uji *Friedman* menunjukkan bahwa proporsi tepung terigu dan tepung kalakai berpengaruh terhadap tingkat kesukaan warna ( $p=0,001$ ) aroma ( $p=0,001$ ), tekstur ( $p=0,001$ ), dan rasa ( $p=0,001$ ) pada *sponge cake* sebagai makanan tambahan untuk mencegah anemia pada ibu hamil. Mengonsumsi *sponge cake* pada perlakuan P1 dapat menjadi makanan tambahan yang dapat membantu mencegah terjadinya anemia pada ibu hamil.

**Kata Kunci :** Ibu hamil, kalakai, *sponge cake*, tingkat kesukaan, zat besi.

## ABSTRACT

DITA AULYA 19S10295

### THE INFLUENCE OF WHEAT FLOUR AND KALAKAI FLOUR (*Stenochlaenapalutris*) ON IRON LEVEL AND SPONGE CAKE LIKES AS ADDITIONAL FOOD TO PREVENT ANEMIA IN PREGNANT WOMEN

Thesis. Undergraduate Nutrition Study Program. 2019

(xv + 107)

*Anemia is a decrease in hemoglobin (Hb) and hematocrit levels so that the number of circulating erythrocytes and hemoglobin levels cannot fulfill their function of providing oxygen to the body's tissues. Pregnant women are prone to anemia, treatment of anemia in pregnant women to prevent anemia, such as foods that are high in iron, one of which is kalakai which is made into additional food in the form of sponge cake. This study aims to determine the effect of the proportion of wheat flour and kalakai flour on iron levels and the preference level of sponge cake as a food additive to prevent anemia in pregnant women. This research is an experimental study, namely by testing the iron content of the AAS method and testing the level of preference using the hedonic scale scoring method. Based on the results of testing the iron content of the kalakai sponge cake was highest in treatment P1 (0.74%), while the lowest was in treatment P2 (0.45%). In the Kruskal-Wallis statistical analysis, the results obtained were  $p = 0.001$ , this means that the proportion of wheat flour and kalakai flour affects the levels of iron in sponge cake as a food additive to prevent anemia in pregnant women. The results of the Friedman test showed that the proportions of wheat flour and kalakai flour had an effect on the level of preference for color ( $p=0.001$ ), aroma ( $p=0.001$ ), texture ( $p=0.001$ ), and taste ( $p=0.001$ ) in sponge cake as a food additive to prevent anemia in pregnant women. Eating sponge cake in the P1 treatment can be an additional food that can help prevent anemia in pregnant women.*

**Keywords:** Hedonic scaling, iron, kalakai, pregnant women, sponge cake.