

ABSTRAK

NURUL FAJRIN KUMALASARI. 2020. Pengaruh Substitusi Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Stroberi (*Fragaria x ananassa*) terhadap Brownies Tempe Kukus sebagai Snack untuk Ibu Hamil Anemia (Mutu Gizi dan Mutu Organoleptik). Dibawah bimbingan I **Komang Suwita dan Theresia Puspita**.

Anemia pada ibu hamil dihubungkan dengan kelahiran premature serta kematian ibu dan anak. Salah satu penanganan anemia dengan meningkatkan asupan makanan sumber zat gizi (protein, zat besi, vitamin C). Penggunaan tempe, daun kelor dan stroberi sebagai bahan utama brownies kukus diharapkan dapat memenuhi kebutuhan snack ibu hamil anemia. Tujuan penelitian ini untuk menghasilkan proporsi formula brownies tempe kukus substitusi daun kelor dan stroberi terhadap mutu gizi dan mutu organoleptik sebagai snack untuk ibu hamil anemia.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan desain rancangan acak lengkap (RAL) dengan substitusi daun kelor dan stroberi pada 4 taraf perlakuan, yaitu 0:0 (P0), 20:30 (P1), 15:35 (P2), 10:40 (P3). Penelitian dilaksanakan pada Bulan Mei 2020 di rumah peneliti dikarenakan keadaan Pandemi Covid-19.

Hasil penelitian menunjukkan substitusi daun kelor dan stroberi memberikan pengaruh yang signifikan terhadap mutu gizi produk yaitu, kadar protein, lemak, karbohidrat, energi, zat besi dan vitamin C. Semakin bertambahnya jumlah substitusi daun kelor dan stroberi memberikan pengaruh yang signifikan terhadap mutu organoleptik produk yaitu pada kategori aroma, rasa dan tekstur, sedangkan pada kategori warna tidak memberikan pengaruh yang signifikan. Taraf perlakuan P3 (10:40) merupakan taraf perlakuan terbaik dengan tingkat penerimaan panelis sebesar >80%. Dalam 100 gram produk dapat memenuhi standar kebutuhan zat gizi, yaitu energi, protein, lemak, karbohidrat, zat besi bagi ibu hamil anemia trimester I dengan perhitungan secara empiris, kecuali pemenuhan vitamin C dibutuhkan konsumsi brownies sebanyak 120 gram.

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait mutu gizi dengan hasil analisis laboratorium serta menambahkan bahan untuk menghilangkan *aftertaste* dan memperbaiki tekstur brownies.

KATA KUNCI: *anemia ibu hamil, brownies kukus, tempe, daun kelor, stroberi*

ABSTRACT

NURUL FAJRIN KUMALASARI. 2020. The Effect Substitution of Moringa Leaves (Moringa oleifera) and Strawberry (Fragaria x ananassa) to Steamed Tempe Brownies as a Snack for Anemia Pregnant Woman (Nutritional quality and Organoleptic quality). Under the guidance of I Komang Suwita and Theresia Puspita.

Anemia in pregnant women is associated with premature birth and maternal and child mortality. One of anemia treatment is increased infusion of nutrient source foods (protein, iron, vitamin C). Using tempe, moringa leaves and strawberries as the main ingredients of steamed brownies is expected to meet the snack needs of anemic pregnant woman. The purpose of this study to produce the formula proportions of steamed tempe brownies substitution with moringa leaves and strawberries to the nutritional quality and organoleptic quality as a snack for anemia pregnant woman.

This type of research is an experimental design with a completely randomized design using moringa leaves and strawberry as a substitution material at four treatment level, 0:0 (P0), 20:30 (P1), 15:35 (P2), 10:40 (P3). Research was carried out in May 2020 at the researcher's home due to the Covid-19 Pandemic.

Studies indicate that moringa leaves and strawberry on steamed tempe brownies have significantly affected the nutritional quality of proteins, fats, carbohydrates, energy, iron and vitamin C. The increasing substitutions number of moringa leaves and strawberries can significantly affect the organoleptic quality in scents, taste and texture, while the color category doesn't have a significant impact. The P3 treatment level (10:40) is the best treatment with >80 percent receipt levels of panels. In 100 grams product would meet the standard of nutritional needs, energy, protein, fats, carbohydrates, iron for a pregnant anemic woman trimester one with empirical calculations, compliance the needs for vitamin C requires a 120 grams of brownies.

Further study should be made regarding the quality of nutrients from laboratory analysis and add materials that can eliminate aftertaste and improve the texture of brownies.

KEYWORDS: *anemia pregnant woman, steamed brownies, tempe, moringa leaves, strawberry*