

ABSTRAK

TITA ANARA ENDARDI. 2023. Pengaruh Formulasi Ikan Patin, Tempe dan Daun Kelor terhadap Mutu Siomay sebagai Makanan Selingan untuk Ibu Hamil Anemia (Kajian Mutu Kimia, Mutu Gizi, Nilai Energi dan Mutu Organoleptik)

Pembimbing: Theresia Puspita dan I Komang Suwita

Berdasarkan Riskesdas (2018), terdapat 37,1% ibu hamil anemia pada tahun 2013 dan mengalami peningkatan sebesar 11,8% pada tahun 2018 menjadi 48,7%, yaitu ibu hamil dengan kadar Hb kurang dari 11,0 gram/dl. Serta pada tahun 2019, kejadian anemia pada ibu hamil di Indonesia masih tergolong tinggi yaitu mengalami peningkatan sebesar 0,2% dari tahun 2018 menjadi 48,9% (Kemenkes RI, 2019). Dampak yang ditimbulkan akibat anemia yaitu dapat meningkatkan risiko *postpartum* yang membahayakan ibu dan janin. Meskipun pemerintah sudah melakukan program penanggulangan anemia pada ibu hamil yaitu dengan memberikan 90 tablet Fe kepada ibu hamil selama periode kehamilan dengan tujuan untuk menurunkan angka kejadian anemia pada ibu hamil, tetapi kejadian anemia masih tinggi. Tujuan penelitian ini adalah mendapatkan formulasi yang tepat siomay ikan patin, tempe dan daun kelor untuk ibu hamil anemia. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian eksperimen laboratorium dengan desain penelitian Rancangan Acak lengkap (RAL) menggunakan 3 taraf perlakuan, sebanyak 9 unit percobaan. Taraf perlakuan P1 dengan proporsi daging ikan patin: tempe: daun kelor (60:35: 5), P2 (60: 30: 10), P3 (60: 25: 15). Hasil penelitian menunjukkan formulasi tempe dan daun kelor pada siomay ikan patin memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, nilai energi, kadar Fe, kadar vitamin C dan warna. Namun memberikan pengaruh yang tidak signifikan terhadap aroma, tekstur dan rasa. Dari hasil perhitungan taraf perlakuan terbaik dihasilkan pada P2

Kata Kunci: Ikan Patin, Tempe, Daun kelor, Mutu Kimia, Mutu Gizi, Mutu Organoleptik, Ibu Hamil