

**PENGARUH PENAMBAHAN DAUN KELOR TERHADAP PENERIMAAN,
NILAI PROKSIMAT, DAN KADAR ZAT BESI PADA NUGGET LELE**

Lutvi Riska Vidayana

37.2016.7281512

ABSTRAK

Masa remaja merupakan masa terjadinya perubahan yang berlangsung cepat, dalam hal pertumbuhan fisik, kognitif dan psikososial. Diperkirakan lebih dari 50% kasus anemia yang terjadi di dunia disebabkan oleh defisiensi zat besi (Fe), sehingga perlu dikaji pangan lokal alternatif sumber Fe dengan harga murah namun jarang dimanfaatkan, salah satunya adalah pembuatan produk nugget dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai sumber Fe. Penambahan daun kelor diharapkan dapat meningkatkan kadar zat besi pada nugget lele. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan daun kelor terhadap uji organoleptik, nilai proksimat, dan kadar zat besi pada nugget lele. Metode yang dilakukan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen yaitu melakukan pembuatan nugget ikan lele dengan penambahan daun kelor dengan konsentrasi yang berbeda. Menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan 4 taraf perlakuan dengan 3 kali pengulangan (*triplo*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan terhadap parameter rasa, warna dan tekstur pada uji hedonik dengan nilai $<0,05$, untuk mutu hedonik terdapat pengaruh yang signifikan terhadap parameter warna dan tekstur dengan nilai $<0,05$, dan tidak terdapat pengaruh yang signifikan untuk parameter rasa dan aroma dengan nilai $>0,05$, terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kadar protein, lemak dan abu nugget lele daun kelor dengan nilai $<0,05$. Tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kadar air dan karbohidrat nugget lele daun kelor dengan nilai $>0,05$, terdapat pengaruh yang signifikan pada kadar zat besi dengan nilai rata-rata $<0,05$. Hal ini dapat disimpulkan bahwa daun kelor sangat berpengaruh terhadap penerimaan, nilai proksimat dan kadar zat besi pada nugget lele.

Kata Kunci : *Daun kelor, nugget lele, organoleptik, proksimat, zat besi*

ملخص

تأثير إضافة أوراق البان الفريقي (*Moringa Oleifera*) على القيم الحسية، القيم القريبية ومستويات الحديد في أصابع سمك قرموط الكلاريس (*Clarias Batrachus*)

لتفي رزكا فيداينا

٢١٥١٨٢٧٦١٠٢٧٣

والمراهقة هي فترة من التغير السريع في النمو البدني والإدراكي والنفسي الاجتماعي. ويقدر أن أكثر من ٥٠ في المائة من حالات فقر الدم التي تحدث في العالم سببها نقص الحديد، لذلك من الضروري دراسة مصادر غذائية محلية بديلة في حديد بأسعار منخفضة، ولكن من النادر أن تستخدم في تصنيع أصابع مع إضافة أوراق البان الزيتي كمصدر للحديد. ومن المتوقع أن تؤدي إضافة أوراق البان الزيتي إلى زيادة مستويات الحديد في أصابع قرموط الكلاريس. وتهدف هذه الدراسة إلى تحديد أثر إضافة أوراق البان الزيتي إلى اختبارات النسبة للحواس، والقيم القريبية، ومستويات الحديد في أصابع قرموط الكلاريس. الطريقة المستخدمة في هذه الدراسة هي طريقة تجريبية تقوم على جعل أصابع من سمك قرموط الكلاريس بإضافة أوراق البان الزيتي مختلفة. استخدام تصميم عشوائي بالكامل (CRD)، مع ٤ مستويات من العلاج مع ٣ نسخ (triplo). أظهرت النتائج أن هناك تأثيرا كبيرا على مقاييس التذوق واللون والملمس في اختبار التزدي بقيمة ٠,٠٥، للجودة التزدي كان هناك تأثير كبير على معلمات اللون والملمس بقيمة ٠,٠٥، ولم يكن هناك تأثير كبير على معامل التذوق والروائح مع قيمة < ٠,٠٥، وهناك تأثير كبير على مستويات البروتين والدهون ورماد ورش ورفائق مونيغا مع قيمة ٠,٠٥. لم يكن هناك تأثير كبير على محتوى الماء والكربوهيدرات محتوى سمكة البان الزيتي الورقية بقيمة < ٠,٠٥، وكان هناك تأثير كبير على مستويات الحديد بمتوسط قيمة ٠,٠٥. ويمكن استنتاج أن أوراق البان الزيتي لها تأثير كبير على القيم الجسمية، والقيم القريبية، ومستويات الحديد في أصابع قرموط الكلاريس.

الكلمات الرئيسية: أوراق البان الزيتي ، أصابع قرموط الكلاريس، نسبة الحواس، والقيم القريبية، الحديد