الباب الأول

مقدمة

١,١ خلفية البحث

والمراهقة هي فترة من التغير السريع في النمو البدني والإدراكي والنفسي الاجتماعي. ويشار أيضا إلى المراهقة بأنها الانتقال من الأطفال إلى المراهقين الذي يتسم بتغيرات كثيرة، بما في ذلك التغيرات في نسيج الدهون في الجسم والتغيرات الهرمونية. وقد حدثت زيادة في الاحتياجات من المغذيات لدى المراهقين الأوائل، ولا سيما المراهقات، بسبب النمو السريع في الجسم (طفرة النمو) وعملية التكاثر. إن تسارع النمو الذي تشهده الشابات إن لم يكن متوازنا مع الاستهلاك الغذائي الأمثل، سيكون له تأثير على المشاكل التغذوية، منها نقص الحديد (Hardiyansyah, ٢٠١٦). 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 الحديد بأسعار منخفضة، ولكن من النادر أن تستخدم في تصنيع أصابع مع إضافة أوراق البان الزيتى كمصدر لأوراق الحديد (Alfiyanah ٢٠١٠)

إن فقر الدم الناجم عن نقص الحديد هو أكثر مشاكل نقص المغذيات شيوعا في الاطفال في جميع أنحاء العالم، ولا سيما في البلدان النامية بما فيها إندونيسيا. يعود سبب هذا المرض إلى نقص الحديد في جسم المريض (Ozdemir, ٢٠١٥).هناك ثلاثة مراحل من حديد عجز فقر، أيّ المرحلة الأولى من حديد نضوب، يطلق المرحلة الثانية يدعى [إرثروبليس] حديد عجز والمرحلة الثالثة يدعى حديد عجز فقر. يحدث نقص الحديد نفسه في

مرحلة مبكرة، أي نضوب الحديد الذي يتميز بانخفاض في تخريتات المصل. ويلزم إجراء فحص كيميائي حيوي لتحديد وجود نقص الحديد في وقت مبكر قبل حدوث فقر الدم الناجم عن نقص الحديد. إن مصل فيرنتين عبارة عن علامة بيولوجية إكلينيكية يمكن استخدامها لاكتشاف نقص الحديد. تتراوح الفئة العادية من كريتيين المصل بين ١٥-٣٠٠ نانوغرام / مل (منظمة الصحة العالمية.(WHO, ٢٠١٨).

إن أصابع هو منتج مجهز جاهز تم تطويره والسعي إليه من قبل المجتمع الأوسع، بدءاً من الأطفال وحتى المسنين. اسم أصابع يأتي من شكله ، الذي كان في الأصل دائما في شكل مستطيل. والآن مع تطور علوم وتكنولوجيا الأغذية، يمكن تقديم منتجات أصابع في أشكال وتغيرات مختلفة. تُطبع أصابع على شكل قطع مستطيلة، مطبوخة، مصنوعة من خليط من لحم البقر المطحون المطلى بطبقة خارجية بدون إضافة مكونات غذائية أخرى وإضافات غذائية مسموح بها (Andaruni, ٢٠١٤).سمكة السمكة الناغتس هي منتج معالجة جديد. يتطلب صنع النوجز من سمك قرموط الكلاريس مكونات إضافية تعمل كحشو وحشو بالإضافة إلى الأعشاب والتوابل، والحشو المستخدم عادة هو الدقيق (Syarbini, ٢٠١٣).

أوراق البان الزيتى هي نباتات تحتوي على محتوى غذائي كامل إلى حد ما للنساء الحوامل. ووفقاً لكورنياسيه (٢٠١٣)، فإن محتوى البان الزيتى يزيد بمقدار عشرة أضعاف فيتامين (أ) عن الجزر، و٤ أضعاف فيتامين (هـ) عن زيت الذرة، ومضعفين من البروتين و ١٧ ضعف الكالسيوم مقارنة بالحليب، و ٢٥ ضعف الحديد عن السبانخ وفقاً للمحتوى الغذائي لكل

١٠٠ جرام. بالإضافة إلى ذلك، يمكن أن يعمل مستخرج أوراق البان الزيتى كمضاد للميكروبات لتنقية المياه (Krisnadi، ٢٠١٥). مادة أصابع مع مزيج من أوراق البان الزيتى أوليسارا هي أحدث ابتكار في صنع الغذاء الذي يمكن أن يزيد من نوعية أصابع المنتجة، على حد سواء النسيج ، المذاق ، النكهة ، والتغذية في أصابع. تحتوي أوراق البان الزيتى على أنزيمات تسبب رائحة جميلة (غير مبهجة، مثل رائحة التبغ التي لا تجف)، وهي تشعر بالمرارة إلى حد ما. يمكن التخلص من معالجة البان الزيتى في أصابع والروائح الكريهة والذوق المرير لأنه في عملية صنع أصابع هناك علاجات مثل الغسيل والبخار وإضافة التوابل والقلي.

أوراق البان الزيتى هي أحد أنواع الخضروات التي تحتوي على الحديد بكميات كبيرة. ومنذ عام ١٩٨٨، أدخلت منظمة الصحة العالمية البان الزيتى كعنصر غذائي بديل لمعالجة المشاكل التغذوية)سوء التغذية (Mahmood et al., ٢٠١١).ولا يزال استخدام مصانع البان الزيتى في إندونيسيا محدودا. الناس العاديون يستخدمون أوراق البان الزيتى كمكمل للطهي اليومي، وليس حتى القليل منها الذي يجعل نباتات البان الزيتى فقط كنباتات زخرفية تنمو على تراسات المنزل، حتى في بعض المناطق في إندونيسيا المزيد من استخدام أوراق البان الزيتى لتشمس الجسم، وسفك الأمولايتس، و كطعام للحيوانات (Dewi et al., ٢٠١٦).

المواد الخام المعتادة و التي تستخدم غالبا هي لحوم البقر والدجاج. ولذلك، تم استبدال المواد الخام الناغتية باستخدام سمك قرموط الكلاريس (Pangaribuan,٢٠١٣). ومن المتوقع أن يكون صنع أصابع من سمك قرموط

الكلاريس مع إضافة أوراق البان الزيتى أوليفيرا قادرا على تعزيز اهتمام المستهلك. ولذلك فإن الباحثين المهتمين بالحصول على عنوان ''تأثير إضافة أوراق البان الزيتى على الاستقبال والقيم القريبة ومستويات الحديد في أصابع قرموط الكلاريس''.

١,٢. تحدئد المسالة

ما هو تأثير إضافة أوراق البان الزيتى إلى الاستقبال والقيم القريبة ومستويات الحديد في أصابع سمك قرموط الكلاريس؟

١,٣. أهداف البحث

١,٣,١. هذف العام

لتحليل نوعية أصابع سمك قرموط الكلاريس بإضافة أوراق البان الزيتى من خلال اختبارات عضوية.

١,٣,٢. هذف الخاص

أ) تحليل تأثير إضافة أوراق البان الزيتى إلى اختبار العضوي على أصابع قرموط الكلاريس.

ب) تحليل تأثير إضافة أوراق البان الزيتى إلى تحليل المستويات القريبة في أصابع قرموط الكلاريس.

ج) تحليل تأثير إضافة أوراق البان الزيتى على مستويات الحديد في أصابع قرموط الكلاريس

١,٤. اهمية البحث

١,٤,١. للباحثين

يمكن اكتساب معرفة ومعرفة حول تأثير إضافة أوراق البان الزيتى على مستويات الحديد في أصابع قرموط الكلاريس.

١,٤,٢. بالنسبة إلى المجيبين

أ) يمكن أن يكون مرجعاً للمستجيبين أن أوراق البان الزيتى يمكن أن تُصنع أيضاً في مزيج من أصابع قرموط الكلاريس

ب) إضافة المعرفة إلى المشاركين في الاستطلاع حول الغذاء والتغذية.

١,٤,٣. بالنسبة للوكالات

أ) المساهمة في مجال تكنولوجيا الأغذية، ولا سيما تقديم نظرة عامة عن الطالبات عن تطبيق التكنولوجيا الأحيائية في مجال تجهيز الأغذية.

ب) يمكن أن توفر معلومات عن المنتجات المجهزة لأوراق سمك قرموط الكلاريس والبان الزيتى ، لا سيما أصابع والمحتويات الواردة فيه.

١,٥. بحث توثيق البرامج

الجدول ١. أبحاث توثيق البرامج

عنوان	طريقة	نتيجة	فرق
آثار إضافة البان الزيتى Leaf Powder إلى مستويات البروتين، والمحتوى المائي وبيتاتريتين– كاروتين ومقبولية كرات اللحم قرموط الكلاريس Meatballs (Aprilianti, ٢٠١٦).	شبه تجريبي مع اختبار ما بعد الاختبار فقط التحكم في تصميم مجموعة تصميم البحث تصميم.	هناك تأثير في إضافة دقيق أوراق البان الزيتى بنسبة ٠٪، ١٠٪، ٢٠٪ و٣٠٪ على محتوى البروتين في كرات اللحم السلفاط، محتوى البروتين في كرات اللحم المصطاد مع إضافة دقيق أوراق البان الزيتى أو بدونه مع ٤ مستويات علاج تتراوح من ١٤,٨١٪ إلى ١٦,٢٦٪. وكان أعلى محتوى بروتين في العلاج بإضافة ٣٠٪ من دقيق أوراق البان الزيتى في كرات اللحم المصطاد بينما كان أقل محتوى بروتين. كان في كرات اللحم من سمك قرموط الكلاريس بدون إضافة دقيق أوراق البان الزيتى.	الفرق في المادة الخام: طحين أوراق البان الزيتى . المتغير المستقل: دقيق أوراق البان الزيتى ، سمك قرموط الكلاريس المتغيرات التابعة: تحليل محتوى البروتين وبيتا كاروتين ومقبوليته.

عنوان	طريقة	نتيجة	فرق
		وتميل مستويات البروتين إلى الزيادة بإضافة المزيد من طحين أوراق الالبان الزيتى	
مستويات البروتين والأورغنيبتيك من البان الزيتى Leaf حصنة الدجاج أصابع Widyawatiningrum) (٢٠١٨	الطريقة المستخدمة هي طريقة تجريبية باستخدام تصميم عشوائي بالكامل (CRD)	وكان هناك تأثير على تحصين أوراق المونجا، وهو أعلى محتوى بروتين من أصابع في علاج K٠ (١٠٠ ٪ من لحوم الدجاج) كان ١٣,٠٥٨ ٪، في حين أن أقل محتوى بروتين في علاج K٥ (٣٠ ٪ من لحوم الدجاج و ٧٠ ٪ من أوراق المونجا) كان ٨,٦٣٠ ٪.	والفارق في المواد الخام: لحوم الدجاج المتغير المستقل: لحوم الدجاج وأوراق البان الزيتى تابع: تحليل البروتين، مستويات العضوية.

عنوان	طريقة	نتيجة	فرق
استخدام أوراق البان الزيتى كمادة مختلطة لأسماك التونة (Hasanah, ٢٠١٥).	الطريقة المستخدمة هي طريقة تجريبية باستخدام تصميم عشوائي بالكامل (CRD)	وكان هناك تأثير على إضافة أوراق البان الزيتى، وكان أعلى محتوى بروتين من أصابع في العلاج أ (٨٠ غ من التونة و ٢٠ غ من أوراق البان الزيتى) هو ٧,٨٠ ٪، في حين أن أقل محتوى بروتين في العلاج غ (٢٠ غ من الكوب و ٨٠ غ من أوراق البان الزيتى) كان ٦ ٤٧ ٪. وكان أعلى محتوى للمياه وأصابع beta–carotene للعلاج G (٢٠ غ من التونة والبان الزيتى ورقة ٨٠ غ) ٦٧,٤٤٨ ٪ و ٠,٠١٦١ ميكروغرام / g، في حين أن أقل المياه أصابع و–beta carotene المحتوى في العلاج A كان ٥٧,٦٦٥ ٪ و ٠,٠٠٢٧µg / g	والفارق في المواد الخام: التونة. المتغير المستقل: أوراق البان الزيتى ، سمك التونة المتغير التابع: تحليل مستويات البيتا كاروتين والبروتين.