

ABSTRAK

**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS ESA UNGGUL
SKRIPSI, FEBRUARI 2018**

RIMA YULIA MA'LIAH

**PENGARUH PENAMBAHAN BAYAM MERAH (*Amaranthus Tricolor L.*)
TERHADAP DAYA TERIMA DAN NILAI GIZI SOSIS VEGETARIAN.**

Vii, VI Bab, 86 Halaman, 23 Tabel, 4 Gambar, 11 Grafik, 8 Lampiran

Latar Belakang: Sosis vegetarian merupakan selingan makanan alternatif yang terbuat dari jamur tiram, tepung kacang merah dan bayam merah yang baik dikonsumsi bagi kesehatan tubuh karena rendah lemak dan tinggi zat besi.

Tujuan: Mengetahui pengaruh penambahan bayam merah (*Amaranthus tricolor L.*) terhadap daya terima dan nilai gizi dari sosis vegetarian.

Metode Penelitian: Penelitian ini adalah penelitian *Eksperimental*, menggunakan Rancangan Acak lengkap (RAL) dan *Visual Analog Scale* (VAS) dengan empat perlakuan penambahan bayam merah dalam penelitian ini adalah 0%, 15%, 30% dan 45%. Pengujian produk dilakukan dengan uji organoleptik oleh 30 panelis agak terlatih mahasiswa/I Studi Gizi Universitas Esa Unggul menggunakan skala hedonik dan mutu hedonik. Uji statistik menggunakan *One Way Anova* dan *Bonferroni*.

Hasil Penelitian: Terdapat perbedaan dari pengaruh penambahan bayam merah terhadap rasa, warna, aroma dan tekstur ($p < 0,05$). Pada tingkat kesukaan yang terpilih pada perlakuan sosis F1, yaitu sosis dengan penambahan bayam merah sebanyak 15% dan mutu terbaik yang terpilih pada perlakuan F2, yaitu sosis dengan penambahan bayam merah sebanyak 30%. Uji analisis proksimat sosis vegetarian yang paling banyak disukai diperoleh kadar air 65,53%, kadar abu 1,08%, kadar protein 1,94%, kadar lemak 0,59%, kadar karbohidrat 17,2% dan kadar zat besi 38,98% (mg) serta total kalori 82,19 kkal/100 gram.

Kesimpulan: Produk sosis vegetarian dengan penambahan bayam merah yang memiliki mutu terbaik adalah pada perlakuan F2 dan yang paling disukai terdapat pada perlakuan F1. Produk sosis ini, dapat dijadikan sebagai alternatif makanan selingan yang baik dikonsumsi bagi kesehatan tubuh bagi seorang vegetarian maupun umum.

Kata Kunci: bayam merah, rendah lemak, sosis, vegetarian, zat besi



ABSTRACT

**NUTRITION DEPARTMENT
FACULTY OF HEALTH
ESA UNGGUL UNIVERSITY
UNDERGRADUATE THESIS, FEBRUARY 2018**

RIMA YULIA MA'LIAH

EFFECT OF ADDITION OF RED SPINACH (*Amaranthus Tricolor L.*) FOR ACCEPTANCE AND NUTRITIONAL VALUES ON VEGETARIAN SAUSAGES.

Vii, VI Chapter, 86 Pages, 23 Table, 4 Pictures, 11 Graphics, 8 Attachments

Background : The vegetarian sausage is an alternative food interlude made from oyster mushrooms, red bean flour and red spinach are well consumed for health body because of low fat and high in iron.

Objective : Knowing the influence of red spinach (*Amaranthus tricolor L.*) acceptability and nutritional value of vegetarian sausages.

Method : This study is experimental research, using completely randomized design (RAL) and visual analog scale (VAS) with four treatment added of red spinach in this study were 0%, 15%, 30% and 45%. Product testing conducted by the organoleptic test by 30 untrained panelists students of Nutritional Sciences Esa Unggul University using a hedonic scale and hedonic quality. Statistical test using One Way Anova and Bonferroni.

Result : There is a difference from the influence of red spinach on taste, color, flavor and texture ($p < 0.05$). At the level liked of choice in the treatment of F1 sausages, the sausage with the addition of red spinach as much 15% and the best quality in treatment of F2, the sausage with the addition of red spinach as much 30%. The proxymat analysis of vegetarian sausage of most liked a obtained was water content of 65.53%, ash content 1.08%, protein content 1.94%, fat content 0.59%, carbohydrate 17.2% and iron content 38.98% (mg) and total calories 82.19 kcal / 100 gram.

Conclusion : The product of vegetarian sausage with the addition of the best quality red spinach is in the F2 treatment and most preferably present in the F1 treatment. This sausage product, can be used as an alternative of good food consumed for health of the body for vegetarian or general person.

Keyword : low fat, iron, red spinach, sausages, vegetarian