

ABSTRAK



UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI ILMU GIZI
SKRIPSI, SEPTEMBER 2018
FIA CHRISTIANA GUNAWAN

**PENGARUH SUBSTITUSI DAUN GEDI HIJAU (*Abelmoschus Manihot*)
TERHADAP KANDUNGAN ASAM FOLAT DAN PENILAIAN
ORGANOLEPTIK SNACK NORI**

VI, 72 Halaman, 10 Tabel, 10 Gambar, 8 Lampiran

Latar Belakang: Tingginya jumlah anemia di Indonesia untuk umur 5-14 tahun sebesar 26,40%, remaja berumur 15-24 tahun sekitar 18,4%, anemia terjadi terutama pada remaja putri, hal ini disebabkan karena pada masa remaja mulai diberikan kebebasan dalam hal memilih makanan. Tetapi sebagian besar remaja mengalami kekurangan zat besi dan asam folat dalam konsumsi sehari-hari, kekurangan zat gizi dalam jangka waktu yang lama dapat menimbulkan terjadinya anemia.

Tujuan : Mengetahui pengaruh substitusi daun gedi hijau terhadap kandungan asam folat, dan penilaian organoleptik *snack* nori.

Metode : Jenis penelitian ini adalah eksperimental dengan menggunakan instrumen Visual Analog Scale (VAS) dengan empat variasi konsentrasi rumput laut dan daun gedi yang berbeda yaitu 100g, 50g:50g, 60g:40g, 70g:30g. Uji statistik yang digunakan untuk melihat formulasi yang paling disukai adalah uji *One Way Anova* dilanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil : Berdasarkan uji organoleptik *snack* nori yang terpilih yaitu F3 dengan konsentrasi 70g daun gedi dan 30g rumput laut . Untuk hasil mutu hedonik terdapat perbedaan dari segi warna, aroma, dan tekstur. Nilai gizi untuk F3 yaitu kadar air 7.73 ± 0.08 , kadar abu 12.77 ± 0.09 , kadar protein 13.94 ± 0.05 , kadar lemak 27.41 ± 0.27 , kadar karbohidrat 38.14 ± 0.23 , kadar asam folat 4.10 ± 0.18 dan kadar zat besi 6.05 ± 0.14 . Berdasarkan *p-value* nilai gizi pada F0 dan F3 signifikan terdapat perbedaan pada uji nilai gizi.

Kesimpulan : *Snack* nori bersubstitusi daun gedi dapat dijadikan alternatif sebagai selingan untuk remaja putri. Pada penelitian selanjutnya dapat dilakukan uji daya simpan

Kata Kunci : *Snack* nori, Daun Gedi, Asam Folat, Fe

ABSTRACT



ESA UNIVERSITY UNIVERSITY
FACULTY OF HEALTH
NUTRITION DEPARTEMENT
SKRIPSI, SEPTEMBER 2018

FIA CHRISTIANA GUNAWAN

**THE EFFECT OF GEDI GREEN LEAVES (*Abelmoschus Manihot*)
SUBSTITUTION ON THE CONTENT OF FOLATE ACID AND
ORGANOLEPTIC ASSESSMENT OF SNACK NORI**

VI, 72 Pages, 10 Tables, 10 Images, 8 Attachments

Background: The highest number of anemia in Indonesia, for ages 5-14 years is 26.40%, teenagers aged 15-24 years are around 18.4%, anemia occurs mainly in young women, this is because in adolescence begin to be given freedom in things to choose food. But the most teenagers experience iron and folic acid deficiency in their daily consumption, lack of nutrients for a long time can lead to anemia.

Objective: To determine the effect of green gedi leaf substitution on folic acid content, and organoleptic assessment of nori snacks.

Methods: This type of research was experimental using Visual Analog Scale (VAS) instruments with four different concentrations of seaweed and gedi leaves which were 100g: 50g, 50g: 60g, 60g: 40g, 70g: 30g. The statistical test used to view the most preferred formulation is the One Way Anova test followed by Duncan's test.

Results: Based on the organoleptic test the selected nori snack is F3 with a concentration of 70g of gedi leaves and 30g of seaweed. For hedonic quality results there are differences in color, aroma, and texture. Nutritional value for F3 is 7.73 ± 0.08 , water content 12.77 ± 0.09 , protein content 13.94 ± 0.05 , fat content 27.41 ± 0.27 , carbohydrate levels 38.14 ± 0.23 , folic acid levels 4.10 ± 0.18 and iron levels 6.05 ± 0.14 . Based on the p-value, the nutritional values at F0 and F3 were significantly different in the nutritional value test.

Conclusion: Snack nori with Gedi leaf substitution can be used as an alternative as a distraction for young women. In subsequent studies can be tested for shelf life

Keywords: Nori Snack, Gedi Leaf, Folic Acid, Fe