

INTISARI

Nama	: Lintang Dianing Ratri
NIM	: 201833028
Judul	: Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor pada Kadar Protein, Kadar Zat Besi, dan Sifat Organoleptik Tempe Kedelai
Tanggal Ujian	: 03 Agustus 2022
Pembimbing	: 1. Ir. Maria Amrijati Lubijarsih, MP 2. Hildagardis Meliyani Erista Nai, S.KM., M.P.H
Jumlah Pustaka	: 86 pustaka (tahun 1997 - 2022)
Jumlah Halaman	: xiii, 56 halaman, tabel, gambar, lampiran

Anemia merupakan masalah kesehatan masyarakat terbesar di dunia terutama bagi kelompok wanita usia subur. Anemia merupakan suatu kondisi tubuh dimana kadar hemoglobin dalam darah lebih rendah dari normal. Contoh pencegahan anemia non-farmakologi yaitu mengonsumsi makanan tinggi zat besi dan protein. Salah satu sumber protein nabati yang banyak dikonsumsi dan memiliki kandungan protein yang tinggi adalah tempe kacang kedelai. Daun kelor yang mengandung zat besi cukup tinggi dapat digunakan sebagai salah satu pangan alternatif yang dapat dikonsumsi guna mencegah kejadian anemia. Pada penelitian ini fortifikasi pada tempe akan menggunakan bahan baku tepung daun kelor. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung daun kelor pada kadar protein, zat besi, dan sifat organoleptik tempe kedelai. Desain penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan menggunakan rancangan penelitian yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL). Variabel bebas pada penelitian ini yaitu penambahan tepung daun kelor dan variabel terikat yaitu kadar protein, zat besi, dan sifat organoleptik (kenampakan, aroma, tekstur, *after taste* dan kesukaan keseluruhan). Formulasi penambahan tepung daun kelor penelitian ini adalah 0%, 5%, 10%, dan 15%. Analisis protein menggunakan metode *Kjeldahl* dan zat besi menggunakan metode Spektrofometri Serapan Atom (ASS). Hasil uji Kruskal Wallis menunjukkan tidak ada pengaruh penambahan tepung daun kelor pada kadar protein tempe kedelai. Hasil uji ANOVA menunjukkan ada pengaruh penambahan tepung daun kelor pada kadar zat besi tempe kedelai, semakin tinggi penambahan tepung daun kelor maka semakin tinggi kadar zat besi pada tempe. Hasil uji Kruskal Wallis menunjukkan ada pengaruh penambahan tepung daun kelor pada kenampakan, aroma, tekstur, *after taste*, dan kesukaan keseluruhan tempe kedelai. Terdapat aroma yang langu dan *after taste* rasa pahit pada tempe dengan penambahan tepung daun kelor. Penambahan tepung daun kelor pada proses pembuatan tempe ini dapat sebagai pangan alternatif lain untuk memenuhi kebutuhan zat besi dan mencegah kejadian anemia.

Kata kunci: tepung daun kelor, tempe kedelai, protein, zat besi, organoleptik