

ABSTRAK

REFINA KURNIAWATI. 2023. Pengembangan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Bahan Substitusi Ekado Ikan Cakalang terhadap Mutu Gizi dan Mutu Organoleptik Bagi Remaja Putri Anemia. Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika, Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Pembimbing : **I Komang Suwita, S.ST., MP** dan **Ir. Astutik Pudjirahaju M.Si.**

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh pengembangan daun kelor sebagai bahan substitusi ekado ikan cakalang terhadap mutu gizi dan mutu organoleptik bagi remaja putri anemia. Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen laboratorium dengan desain percobaan Rancangan Acak Lengkap (RAL) 4 taraf perlakuan dengan replikasi sebanyak 3 kali setiap taraf perlakuan. Analisis statistik yang digunakan untuk kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat, Fe dan vitamin C adalah One Way Anova dengan tingkat kepercayaan 95%, untuk nilai energi menggunakan metode Atwater, dan untuk mutu organoleptik adalah Kruskal Wallis dengan tingkat kepercayaan 95%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan daun kelor sebagai bahan substitusi ekado ikan cakalang memberikan pengaruh signifikan ($p < 0,05$) terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, nilai energi, kadar Fe, dan kadar vitamin C, namun memberikan pengaruh yang tidak signifikan ($p > 0,05$) terhadap kadar karbohidrat. Penambahan daun kelor sebagai bahan substitusi ekado ikan cakalang memberikan pengaruh yang tidak signifikan ($p > 0,05$) terhadap warna, tekstur, dan rasa, namun memberikan pengaruh yang signifikan ($p < 0,05$) terhadap aroma. Substitusi daun kelor pada ekado ikan cakalang pada taraf perlakuan P2 dengan proporsi 80% ikan cakalang dan 20% daun kelor adalah taraf perlakuan terbaik dalam produk ekado ikan cakalang dan daun kelor bagi remaja putri anemia.

Kata Kunci : remaja putri, anemia, ikan cakalang, daun kelor, ekado.