

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU**

**PROGRAM STUDI DIIRI GIZI**

**HENI EDELINA**

**SIFAT ORGANOLEPTIK DAN ANALISA KADAR ZAT BESI BAKSO  
IKAN GABUS DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KELOR**

**(xiv + 55 halaman + 6 tabel)**

---

---

## **ABSTRAK**

Ikan gabus merupakan komoditas unggulan hidup di air tawar yang bernilai gizi tinggi. Banyaknya ikan gabus di Indonesia khususnya di Riau dapat di manfaatkan dalam pembuatan bakso. Bakso merupakan cemilan yang digemari dari segala kalangan, baik anak- anak, remaja, dewasa dan lansia. Bakso juga memiliki cita rasa yang khas dan enak selain itu memiliki kandungan protein yang tinggi. Daun kelor juga dapat dimanfaatkan sebagai tepung dalam pembuatan bakso. Tepung daun kelor juga memiliki beberapa kandungan yang bermanfaat sehingga berpotensi digunakan dalam pangan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung daun kelor pada pembuatan bakso ikan gabus terhadap sifat organoleptik (warna, aroma, rasa dan tekstur) dan untuk mengetahui kandungan zat besi bakso ikan gabus.

Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimental dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) menggunakan 4 perlakuan. Adapun penambahan tepung daun kelor pada bakso ikan gabus yaitu sebanyak 5g, 6g dan 7g. Untuk menganalisa data yang diperoleh dilakukan dengan one way ANOVA dengan tingkat kesukaan 0,05 dan jika ada perbedaan maka di lanjutkan dengan uji lanjutan Duncan.

Hasil penelitian menyatakan ada pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap tingkat kesukaan dalam aspek rasa, warna, aroma, dan tekstur bakso ikan gabus. Berdasarkan aspek tersebut bakso ikan gabus yang disukai panelis yaitu pada perlakuan P1, sedangkan untuk kandungan zat besi bakso ikan gabus dari perlakuan P1 (tepung daun sebanyak 5%) adalah 3,1773 mg/L.

**Referensi : 32 (2008 – 2020)**

**Kata Kunci : Daya terima, tepung daun kelor (*moringa oleifera L*), bakso**

**MINISTRY OF HEALTH OF THE REPUBLIC OF INDONESIA  
POLYTECHNIC OF HEALTH, MINISTRY OF HEALTH, RIAU  
DIII NUTRITION STUDY PROGRAM  
HENI EDELINA  
ORGANOLEPTIC PROPERTIES AND ANALYSIS OF IRON LEVELS OF  
SUBJECT FISH MEAT WITH THE ADDITION OF MORINGA LEAF  
FLOUR**

**(xiv + 55 halaman + 6 tabel)**

---

**ABSTRACT**

Snakehead fish is a leading commodity living in fresh water with high nutritional value. The number of snakehead fish in Indonesia, especially in Riau, can be utilized in making meatballs. Meatballs are a popular snack from all walks of life, both children, teenagers, adults and the elderly. Meatballs also have a distinctive and delicious taste in addition to having a high protein content. Moringa leaves can also be used as flour in making meatballs. The purpose of this study was to determine the effect of adding Moringa leaf flour in the manufacture of snakehead fish balls on organoleptic properties (color, aroma, taste and texture) and to determine the iron content of meatballs. fish Cork.

This type of research is an experimental study with a completely randomized design (CRD) using 4 treatments. The addition of Moringa leaf flour in snakehead fish balls is as much as 5g, 6g and 7g. To analyze the data obtained, it was done using one way ANOVA with a preference level of 0.05 and if there was a difference, it was continued with Duncan's follow-up test.

The results of the study stated that there was an effect of adding Moringa leaf flour to the level of preference in terms of taste, color, aroma, and texture of snakehead fish balls. Based on these aspects, the cork fish balls that were preferred by the panelists were in the P1 treatment, while the iron content of the snakehead fish balls from the P1 treatment (5% leaf flour) was 3.1773 mg/L.

**Referensi : 32 (2008 – 2020)**

**Keywords : Acceptability, Moringa leaf flour (*moringa oleifera L*), meatball**