

## ABSTRAK

SALSA NABILAH REHALAT. Uji Tingkat Kesukaan *Pancake* dengan Penambahan Buah Naga dan Bayam Merah sebagai Camilan Untuk Mencegah Anemia. Dibimbing oleh Irma Susan Paramita, S.Gz, M. Kes dan Fitri, SP, MKM.

Anemia masih menjadi masalah kesehatan salah satu SLTP di Pekanbaru dengan prevalensi 15,7%. Upaya untuk mencegah anemia yaitu dengan cara pemberian makanan selingan tinggi zat besi. Makanan selingan yang populer dan disukai adalah *pancake*. Salah satu bahan makanan yang tinggi zat besi adalah bayam merah. Selain itu, dibutuhkan bahan makanan yang dapat membantu penyerapan zat besi, yaitu bahan makanan yang mengandung vitamin C seperti buah naga. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan *pancake* dengan penambahan *puree* buah naga dan *puree* bayam merah dengan beberapa perlakuan. Jenis penelitian ini bersifat eksperimental dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) tiga perlakuan dan satu kontrol. Adapun perbandingan penambahan buah naga dan bayam merah antar perlakuan yang digunakan adalah 0%:0%, 35%:15%, 40%:10%, dan 45%:5%. Untuk menganalisis data yang diperoleh dilakukan dengan *one way Anova* dengan tingkat kesukaan  $p < 0,05$  dan jika ada perbedaan nyata maka dilakukan uji lanjut *Duncan*. Dari hasil uji *one way Anova* diketahui bahwa beberapa perlakuan *pancake* berpengaruh nyata terhadap warna yang dihasilkan ( $P < 0,05$ ), dan tidak berpengaruh nyata terhadap rasa, aroma, dan tekstur ( $P > 0,05$ ). *Pancake* yang memiliki tingkat kesukaan tertinggi adalah pada perlakuan 2 (40% *puree* buah naga dan 10% *puree* bayam merah).

Kata Kunci : bayam merah, buah naga, *pancake*

## ABSTRACT

SALSA NABILAH REHALAT. Preference Level Test of Pancakes with the Addition of Dragon Fruit and Red Spinach as a Snack to Prevent Anemia. Supervised by Irma Susan Paramita, S. Gz, M. Kes dan Fitri, SP, MKM.

*Anemia is still a health problem in one of the secondary schools in Pekanbaru with a prevalence of 15,7%. Efforts to prevent anemia are by providing high-iron snacks. A popular and preferred snack is pancakes. One of the food ingredients that is high in iron is red spinach. In addition, food ingredients that can help iron absorption are needed, namely food ingredients that contain vitamin C, such as dragon fruit. The study aimed to determine the level of liking of pancakes by adding dragon fruit puree and red spinach puree with several treatments. This type of research is experimental with a Completely Randomized Design (CRD) research design of three treatments and one control. The comparison of the addition of dragon fruit and red spinach between treatments used was 0%:0%, 35%:15%, 40%:10%, and 45%:5%. To analyze the data obtained, one way Anova with a level of favorability of  $p < 0.05$  and if there is a fundamental difference, Duncan further test is conducted. From the results of the One way Anova test, it is known that several pancake treatments have a significant effect on the color produced ( $P < 0.05$ ), and have no significant impact on taste, aroma, and texture ( $P > 0.05$ ). Pancakes with the highest liking level are in treatment 2 (40% dragon fruit puree and 10% red spinach puree).*

Keywords : *red Spinach, dragon fruit, pancake*