

ABSTRAK

Anita Riska Fiorentania

Anemia gizi besi adalah salah satu permasalahan kesehatan di Indonesia yang banyak terjadi pada remaja putri. Anemia dapat dicegah dengan memenuhi kebutuhan zat besi yang hilang akibat menstruasi dan faktor lainnya. Kandungan zat besi dan vitamin c pada es krim cabai merah dengan fortifikasi suplemen zat besi diharapkan dapat memenuhi kebutuhan remaja putri sehingga dapat mencegah anemia. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui kadar zat besi dan vitamin c, *overrun* dan kecepatan leleh serta organoleptik dan daya terima produk es krim cabai merah. Penelitian ini adalah penelitian eksperimental dengan metode rancangan acak lengkap satu faktor yaitu penambahan cabai merah besar dan cabai merah keriting (25:75, 50:50, 75:25) pada produk es krim. Digunakan uji T untuk analisa zat besi, vitamin c, *overrun*, dan kecepatana leleh, untuk organoleptik digunakan *Kruskal Wallis*. Kemudian didapatkan hasil yaitu, kadar zat besi dan kecepatan leleh tertinggi pada sampel 256, kadar vitamin c tertinggi pada sampel 104, nilai *overrun* tertinggi pada sample 389. Penambahan cabai merah mempengaruhi warna, tekstur dan rasa es krim secara signifikan. Dapat disimpulkan bahwa penambahan cabai merah dan fortifikasi suplemen zat besi meningkatkan kadar vitamin c dan zat besi es krim. Penambahan cabai merah mempengaruhi warna, tekstur dan rasa es krim secara signifikan.

Kata kunci: Anemia, cabai merah, es krim, vitamin c, zat besi

ABSTRACT

Anita Riska Fiorentania

Iron deficiency anemia is one of the health problem in Indonesia that mostly occurs in young girl. It can be prevented by fulfil the need of iron, that lost due to menstruation and other factors. Iron and Vitamin C in red chili ice cream with iron suplement fortification are expexted to fulfil the needs of iron and prevent anemia on young girl. The purpose of this study was to determine the levels of iron and Vitamin C, overrun and melting rate as well as organoleptik and acceptability of red chili ice cream. This research is an experimental study with one-factor completely randomized design method, that is the addition of large red chilies and curly red chilies (25:75, 50:50, 75:25) to ice cream. T test used for analysis of iron, Vitamin C, overrun and melting rate, for organoleptic using Kruskal-wallis. The result is, the highest iron and melting rate on sample 256, the highest vitamin c on sampel 104, the highest overrun on sampel 389. The addition red chili peppers significantly affected the color, texture and taste of ice cream. It can be conclude that the addition of red chili peppers and iron suplement increases iron and vitamin c level in ice cream, the addition of red chili pepper also significantly affect the color, texture and taste in ice cream.

Keywords: Anemia, ice cream, iron, red chili pepper, vitamin c