

ABSTRAK

Fitria Novasari

Biskuit bayam merupakan produk makanan kering dengan bahan baku bayam merah. Bayam merah merupakan sayuran yang memiliki kandungan zat besi dan vitamin C. Kebutuhan zat besi meningkat pada remaja khususnya remaja putri, karena terjadi kehilangan zat besi yang lebih banyak akibat kehilangan darah selama menstruasi yang dapat memicu terjadinya anemia, sehingga biskuit menjadi salah satu alternatif makanan selingan yang diharapkan dapat memenuhi kebutuhan zat besi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima, kandungan zat besi dan vitamin C produk biskuit bayam. Desain penelitian eksperimental, dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 2 faktor 3 taraf perlakuan yaitu 10%, 20%, 30% bubur bayam merah dan 3%, 6%, 9% sari jambu biji merah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa biskuit bayam dengan penambahan sari jambu biji merah 9% masih diterima oleh panelis dengan kandungan zat besi 2,47 mg dan vitamin C 23,98 mg. Hasil uji statistik menggunakan *Kruskal Wallis* untuk uji kadar zat besi dan vitamin C didapatkan nilai ($P\text{-value} \geq 0,05$) yang artinya tidak terdapat perbedaan signifikan pada biskuit bayam. Kesimpulannya adalah biskuit bayam dengan penambahan sari jambu biji merah dapat diterima oleh masyarakat.

Kata kunci : bayam merah, biskuit, zat besi, vitamin c

ABSTRACT

Fitria Novasari

Spinach biscuits are a dry food product made from red spinach. Red spinach is a vegetable that contains iron and vitamin C. The need for iron increases in adolescents, especially young girls, because there is more iron loss due to blood loss during menstruation which can lead to anemia, so biscuits are an alternative snack which is expected to meet the needs of iron. This study aims to determine the acceptability, iron and vitamin C content of spinach biscuit products. Research Experimental design, with a completely randomized design method (CRD) consisting of 2 factors 3 levels of treatment, are 10%, 20%, 30% red spinach pulp and 3%, 6%, 9% red guava juice. The results showed that the spinach biscuits with the addition of 9% red guava juice were still accepted by the panelists with iron content of 2.47 mg and vitamin C 23.98 mg. The results of statistical tests using Kruskal Wallis to test the levels of iron and vitamin C obtained a value ($P\text{-value} \geq 0.05$), which means that there is no significant difference in spinach biscuits. The conclusion is that spinach biscuits with the addition of red guava juice can be accepted by the community.

Keywords: red spinach, biscuits, iron, vitamin c