

ABSTRAK

Munthe, Sinta. Padillah. 2024. ***Analisis Kandungan Zat Besi, Vitamin C, dan Uji Daya Terima pada Jelly Berbasis Buah Kurma Tunisia (Phoenix dactylifera L.) dan Jambu Biji Merah (Psidium guajava L.)*** . Skripsi, Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Nahdlatul Ulama Surabaya. Pembimbing : Sa'bania Hari Raharjeng, S.Gz. RD., M.P.H

Wanita mempunyai risiko anemia paling tinggi terutama pada remaja putri (Kemenkes RI, 2013). Oleh karena itu, diperlukan alternatif lain dengan cara membuat produk *jelly* berbasis buah kurma Tunisia (*Phoenix dactylifera L.*) dan jambu biji merah (*Psidium guajava L.*) yang dapat menjadi penambah asupan zat besi dan vitamin C dalam mencegah anemia. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis kandungan zat besi, vitamin C, dan uji daya terima pada *jelly* tersebut.

Jenis penelitian yang digunakan adalah eksperimental dengan desain penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan formulasi buah kurma Tunisia dan Jambu Biji Merah sebesar F0 (kontrol) : (0% : 0%) , F1(30% : 70%) , Formulasi 2 (40% : 60%), Formulasi 3 (50% : 50%). Analisis data statistik kandungan zat besi dan vitamin C menggunakan *One Way Anova*. Sedangkan analisis statistik uji daya terima menggunakan *Kruskall Wallis*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar zat besi dan vitamin C tertinggi pada formulasi 3. Pada uji hedonik terdapat perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$) pada parameter warna, rasa, dan tekstur *jelly* tetapi tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada parameter aroma. Hasil uji mutu hedonik terdapat perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$) pada parameter warna, aroma, dan rasa *jelly* tetapi tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada parameter tekstur.

Kesimpulan dari penelitian ini yaitu terdapat perbedaan yang signifikan kadar zat besi, vitamin C, dan uji daya terima (warna dan rasa) pada *jelly* berbasis buah kurma Tunisia dan jambu biji merah.

Kata kunci : Jelly, Kurma Tunisia, Jambu Biji Merah, Zat Besi, Vitamin C, Daya Terima