

**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURWATI  
JURUSAN GIZI  
Tugas Akhir, Juni 2024**

Syifa Amani Ahmad

Kajian Pembuatan *Chicken Drumstick* Hati Ayam dengan Penambahan Daun Kelor Sebagai Makanan Cemilan Bagi WUS yang Tinggi Zat Besi dan Kaya Serat

xiv + 92 Halaman + 16 Tabel, 14 Gambar, 13 Lampiran

**ABSTRAK**

Wanita usia subur (WUS) merupakan kelompok umur wanita yang memasuki usia 15-49 tahun. Masalah utama kesehatan yang sering terjadi pada rentang usia WUS 15-49 tahun adalah kurangnya asupan nutrisi sebagai pemicu anemia defisiensi zat besi yang nantinya akan berdampak pada status gizi nya. Anemia merupakan berkurangnya konsentrasi atau produksi hemoglobin dalam eritrosit sehingga tidak mencukupi untuk kebutuhan fisiologis dalam tubuh. *Chicken drumstick* adalah produk olahan yang dibuat dari daging ikan atau daging ayam yang dibentuk seperti stik drum digantung diujung stick *ice cream* lalu digoreng. Untuk meningkatkan zat besi dan serat pada produk, *chicken drumstick* dapat diperkaya dengan hati ayam dan daun kelor.

*Chicken drumstick* dapat digunakan untuk mencegah wanita usia subur dari anemia. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik organoleptik dan kimia *chicken drumstick* yang diperkaya dengan hati ayam dan daun kelor. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan satu kali pengulangan 75 panelis. Pengamatan terdiri dari empat formulasi dengan konsentrasi hati ayam 16%, yang ditambahkan daun kelor dengan konsentrasi 2,5%, 5%, 7,5%, dan 10%. Pengujian karakteristik organoleptik menggunakan uji hedonik (warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan). Produk *chicken drumstick* yang paling disukai dianalisis zat besi dengan metode ICP-MS dan zat gizi lainnya dengan perhitungan TKPI serta perhitungan harga jual dan *food cost*. Data dianalisis secara univariat menggunakan skala likert.

Hasil uji organoleptik menyatakan bahwa Formula 2 (daun kelor 5%) lebih disukai oleh panelis dengan indikator penilaian terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan. Kandungan zat gizi Formula 2 per porsi (60 gram) yaitu 1.8 mg zat besi, 290.0 kkal energi, 11.3 gr protein, 19.2 gr lemak, 18.8 gr karbohidrat, dan 0.187 gr serat. Dengan harga jual produk per porsi (60 gram) yaitu Rp. 6.500. Pada produk ini masih ada peluang untuk meningkatkan konsentrasi daun kelor tetapi tidak melebihi 50% dari bahan baku yang digunakan dan meningkatkan konsentrasi hati ayam tetapi tidak melebihi 100% dari bahan baku.

Kata kunci : *Chicken Drumstick*, WUS, Zat Besi, Serat, Anemia  
Daftar Pustaka : 89 (2005-2023)

**HEALTH POLYTECHNIC OF TANJUNGPUR  
DEPARTMENT OF NUTRITION  
Final Project, June 2024**

Syifa Amani Ahmad

Study On Chicken Liver Drumsticks with the addition of Moringa Leaves as a Snack Food for WUS that is High in Iron and Rich in Fiber

xiv + 92 pages + 16 tables, 14 figures, 13 attachments

**ABSTRACT**

Women of childbearing age (WUS) are the age group of women who enter the age of 15-49 years. The main health problem that often occurs in the age range of WUS 15-49 years is the lack of nutritional intake as a trigger for iron deficiency anemia which will have an impact on their nutritional status. Anemia is a reduction in the concentration or production of hemoglobin in erythrocytes so that it is insufficient for physiological needs in the body. Chicken drumstick is a processed product made from fish meat or chicken meat formed like drumsticks hung on the end of an ice cream stick and then fried. To increase iron and fiber in the product, chicken drumsticks can be enriched with chicken liver and moringa leaves.

Chicken drumstick can be used to prevent women of childbearing age from anemia. The purpose of this study was to determine the organoleptic and chemical characteristics of chicken drumsticks enriched with chicken liver and moringa leaves. This study used an experimental method with one repetition of 75 panelists. Observations consisted of four formulations with chicken liver concentration 16%, which is added with moringa leaves with concentrations of 2,5%, 5%, 7,5%, and 10%. Organoleptic characteristics were tested using hedonic test (color, aroma, taste, texture and overall acceptance). The most preferred chicken drumstick product was analyzed for iron by ICP-MS method and other nutrients by TKPI calculation as well as calculation of selling price and *food cost*. Data were analyzed univariantly using a Likert scale.

The organoleptic test results stated that Formula 2 (5% Moringa leaves) was preferred by the panelists with assessment indicators of color, aroma, taste, texture and overall acceptability. The nutritional content of Formula 2 per serving (60 grams) is 1.8 mg iron, 290.0 kcal energy, 11.3 grams protein, 19.2 grams fat, 18.8 grams carbohydrates and 0.187 grams fiber. With the selling price of the product per portion (60 grams) being IDR. 6,500. In this product there is still an opportunity to increase the concentration of Moringa leaves but not exceed 50% of the raw material used and increase the concentration of chicken liver but not exceed 100% of the raw material.

Keywords : Chicken Drumstick, WUS, Iron, Fiber, Anemia  
References : 89 (2005-2023)