

DAYA TERIMA DAN ANALISIS KANDUNGAN KALSIUM PADA TEH DAUN KELOR DENGAN PENAMBAHAN BUBUK JAHE

by Ilmawani Idrus

Submission date: 14-Mar-2023 09:47PM (UTC-0700)

Submission ID: 2037563785

File name: MANUSKRIP_ILMAWANI_IDRUS.docx (36.24K)

Word count: 2941

Character count: 17392

DAYA TERIMA DAN ANALISIS KANDUNGAN KALSIUM PADA TEH DAUN KELOR DENGAN PENAMBAHAN BUBUK JAHE

10
*Acceptance And Analysis Of Calcium Content In Moringa Leaf Tea With The Addition Of
Ginger Powder*

Ilmawani Idrus¹, Rudy Hartono², Lydia Fanny², Adriyani Adam²

¹Mahasiswa Sarjana Terapan, Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Makassar

²Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Makassar

*Korespondensi : E-Mail : ilmawaniidrus@poltekkes-mks.ac.id

ABSTRACT

Tea is a kind of drink that is produced from the processing of plant leaves. Moringa leaves are a type of multipurpose plant and have a high nutritional content, including calcium content. Ginger is one of the important spices that is used as a seasoning for cooking or various kinds of drinks. Moringa leaf tea with the addition of ginger is expected to be an alternative for healthy drinks that are rich in calcium content. This study aims to determine the acceptability and analysis of calcium content in moringa leaf tea with the addition of ginger powder. This research is a pre-experimental research. This research made 3 types of products with the addition of ginger powder concentrations F1 (1 g), F2 (3 g), F3 (6 g). The acceptance test used an organoleptic test with a total of 25 panelists, students majoring in nutrition at the Makassar Ministry of Health Polytechnic. Statistical test using the Kruskal Wallis test. Analysis of calcium content using the Atonomi Absorption Spectrophotometry (AAS) method. The results showed that the acceptability and calcium content of moringa leaf tea with the addition of ginger powder was the most preferred concentration of F3 (6 g). Laboratory test results showed that the calcium content in Moringa leaf tea with the addition of ginger powder concentration F3 (g) was 1,260 mg/100 gram.

Keywords : Calcium, Ginger, Leaves Moringa, Tea

ABSTRAK

Teh adalah sejenis minuman yang dihasilkan dari pengolahan daun tanaman. Daun kelor sebagai jenis tanaman multiguna dan memiliki kandungan nutrisi yang tinggi diantaranya adalah kandungan kalsium. Jahe merupakan salah satu rempah-rempah penting yang digunakan sebagai bumbu masakan ataupun berbagai macam minuman. Teh daun kelor dengan penambahan jahe ini diharapkan dapat menjadi salah satu alternatif minuman sehat yang kaya akan kandungan kalsium. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima dan analisis kandungan kalsium pada teh daun kelor dengan penambahan bubuk jahe. Penelitian ini merupakan penelitian Pre Eksperimen. Penelitian ini membuat 3 jenis produk dengan penambahan bubuk jahe konsentrasi F1 (1 g), F2 (3 g), F3 (6 g). Uji daya terima menggunakan uji organoleptik dengan jumlah panelis sebanyak 25 orang mahasiswa jurusan gizi poltekkes kemenkes makassar. Uji statistik menggunakan uji kruskall wallis. Analisis kandungan kalsium menggunakan metode Atonomi Absorption Spektofotometri (AAS). Hasil penelitian menunjukkan bahwa daya terima dan kandungan kalsium pada teh daun kelor dengan penambahan bubuk jahe yang paling disukai adalah konsentrasi F3 (6 g). Hasil uji laboratorium menunjukkan bahwa kandungan kalsium pada teh daun kelor dengan penambahan bubuk jahe konsentrasi F3 (g) adalah 1.260 mg/100 gram.

Kata Kunci : Daun Kelor, Jahe, Kalsium, Teh

PENDAHULUAN

Wajar jika wanita mengalami haid atau menstruasi sepanjang hidupnya, mulai dari remaja hingga menopause. Selain itu, wanita yang sedang menstruasi lebih sering melakukan kegiatan tiap hari, semacam nyeri perut sampai pinggang, mual, ataupun pusing. Salah satu hal yang dapat terjadi pada saat haid disebut dengan “nyeri haid” dan merupakan kondisi yang dapat dirasakan oleh wanita yang sedang haid. Saat menstruasi terjadi di rahim wanita, prostaglandin (zat yang ditemukan di rahim manusia yang mirip dengan yang ditemukan di rahim pria) dilepaskan ke aliran darah melalui tepi kandung kemih dan punggung (Nurhuda dkk, 2019).

Prevalensi kejadian dismenore masih tinggi, dimana lebih dari 50% perempuan di dunia mengalami dismenore primer Kesehatan (2015). Badan Kesehatan Dunia (2017) mencatat angka kejadian rata-rata lebih dari 50% perempuan mengalami dismenore di negara Amerika mencatat diperkirakan sekitar 90% wanita subur mengalami dismenore ringan sampai sedang dan 10-15% mengalami dismenore berat. Di Indonesia mencatat kejadian dismenore juga tergolong cukup tinggi sekitar 60-70%. Dari kejadian dismenore tersebut, sekitar 54,89% wanita usia subur mengalami dismenore primer dan sekitar 45,11% wanita usia subur mengalami dismenore sekunder (Ilmiah dkk, 2022).

Dismenore bisa dicegah dengan mengatur pola makan melalui asupan gizi yang telah terpenuhi, yang memenuhi standar 4 sehat 5 sempurna. Tidak hanya itu asupan zat gizi yang seimbang seperti asupan gizi dan mineral juga dapat mengatasi beberapa masalah yang terjadi sebelum dan selama menstruasi. Zat gizi yang digunakan untuk keperluan tersebut mengandung mineral yang sangat penting untuk perkembangan fokus dan hubungan rahim. Kalsium merupakan salah satu mineral yang banyak ditemukan pada saat

ini. Kalsium adalah zat yang digunakan untuk melacak oksigen, seperti oksigen pada organ reproduksi tubuh (Nurhuda dkk, 2019).

Menurut WHO (2013), kalsium adalah mineral umum yang terdapat dalam tubuh yang telah terbukti bermanfaat untuk berbagai metabolisme tubuh, termasuk produksi testosteron dan hormon lainnya. Karena jumlah kalsium yang digunakan pada setiap produk makanan atau minuman berbeda-beda, banyak orang yang mungkin menggunakan makanan yang mengandung kalsium. Beberapa makanan yang mengandung kalsium mengandung konsentrasi kalsium per takaran saji yang lebih tinggi daripada yang diperlukan untuk susu, sehingga menyulitkan sebagian orang untuk meniru makanan karena tidak bisa mengonsumsi lebih dari lima sajian makanan kaya kalsium per hari. Namun jika rekomendasi kalsium didasarkan pada asupan makanan maka sampel tidak akan digunakan (Putri, 2019).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa mengonsumsi kalsium masih belum memenuhi angka EAR kalsium. Diketahui angka EAR kalsium di Indonesia sebesar 1167.7 mg/hari untuk usia 16-18 tahun, 1083.3 mg/hari untuk usia 19-29 tahun dan 1000 mg/hari untuk usia 30-49 tahun. Penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian besar (81,2%) tidak dapat memenuhi kebutuhan kalsium yang seharusnya didapat dari konsumsi pangan harian (Briawan dkk, 2016).

Salah satu cara untuk meningkatkan asupan kalsium pada remaja adalah dengan mengonsumsi teh, sejenis suplemen herbal. Produk herbal dapat digunakan dengan cara yang aman dan efektif dengan mengonsumsi lidah buaya dan bahan tanaman lokal dalam jumlah yang sesuai yang tersedia untuk Anda. Pangan lokal yang bisa Anda tangani antara lain daun kelor dan jahe.

7 Istilah "teh herbal" mengacu pada minuman yang tidak berasal dari tanaman teh (*Camellia sinensis*). Campuran daun, biji, atau akar berbagai tanaman dapat digunakan untuk membuat teh herbal. Teh alami daun kelor dikonsumsi untuk menambah energi, relaksasi, mengatasi gangguan pencernaan dan mendukung sistem kekebalan tubuh. Senyawa bioaktif seperti vitamin, karotenoid, polifenol, flavonoid, alkaloid, glukosinolat, dan tanin dapat ditemukan di kelor itu sendiri, yang telah menjadi subjek penelitian ekstensif. Menurut penelitian, daun kelor mengandung vitamin C 7 kali lipat jeruk, vitamin A 10 kali lipat wortel, kalsium 17 kali lipat susu, protein 9 kali lipat yoghurt, potasium 15 kali lipat pisang, dan Zat besi 25 kali lebih banyak dari bayam (Jayani dkk, 2020). Penelitian yang dilakukan (Ilmiah dkk, 2022) menunjukkan bahwa ada perbedaan penurunan skala nyeri dismenore primer sesudah pemberian air rebusan kelor remaja putri, didapatkan penurunan skala nyeri dismenore primer yang tinggi pada pemberian air rebusan kelor.

Hasil penelitian menunjukkan kelemahan daun kelor memiliki aroma yang tahan lama (Fatima dkk, 2020).. Karena daun kelor bisa dimanipulasi dan diproduksi dengan cara yang berbeda, ini menjadi alternatif. Satu-satunya hal yang dapat memberikan aroma pada daun kelor adalah jahe. Jahe adalah tanaman herbal yang digunakan untuk rempah-rempah, bumbu, dan obat. Ia juga dikenal sebagai minuman herbal dan obat. Tidak ada aroma jahe di daun kelor, tapi ada sedikit nutrisi kalsium di daun kelor.

Jahe memiliki oleoresin. Oleoresin adalah senyawa bioaktif yang berasal dari gingerol dan shogaol. Ini bekerja sebagai anti-inflamasi dan dapat memblokir prostaglandin, membuatnya berguna selama periode menstruasi yang berat. Temuan penelitian menunjukkan bahwa ada kecenderungan intensitas persistensi meningkat pada bulan berikutnya, dan ini mengarah pada intervensi yang

berlangsung lebih lama dari yang diharapkan (Herlinadiyaningsih, 2016).

Daya terima pada manusia merupakan kemampuan manusia untuk menghabiskan makanan atau minuman yang telah disediakan. Daun kelor yang diolah menjadi teh dengan penambahan bubuk jahe tersebut diharapkan dapat memenuhi kebutuhan kalsium yaitu daya terima yang terbaik terhadap cita rasa melalui uji kesukaan warna, aroma dan rasa.

Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian terhadap daya terima dan analisis kandungan kalsium pada teh daun kelor dengan penambahan bubuk jahe.

13 METODE PENELITIAN

Desain, Tempat, dan Waktu

Desain yang digunakan dalam penelitian ini yaitu *One Shot Study Case*. Dilakukan dengan penambahan bubuk jahe pada teh daun kelor dengan berbagai konsentrasi. Pembuatan teh daun kelor dengan penambahan bubuk jahe dilakukan di Laboratorium Ilmu Teknologi Pangan (ITP) Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Makassar. Uji daya terima dilakukan di Laboratorium Organoleptik Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Makassar. Analisis kandungan kalsium dilakukan di Laboratorium Kimia Pakan, Analisa dan Pengawasan Mutu Pangan Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin.

Prosedur Penelitian

Proses persiapan ikan diawali dengan memisahkan daun dari ranting daun kelor lalu mencuci daun kelor sebanyak 3 kali. Daun kelor yang telah dicuci kemudian diblancing yaitu dengan merendam daun kelor dengan air panas selama 3 menit. Daun kelor yang sudah diblancing kemudian ditiriskan. Setelah itu daun kelor ditata pada talang oven untuk melakukan pengeringan. Pengeringan

dilakukan menggunakan Cabinet Drayer dengan suhu 50oC. Setelah suhu stabil, loyang yang berisi daun kelor kemudian dimasukkan kedalam oven selama 17 jam. Daun kelor yang telah disortir memiliki berat sebanyak 1,8 kg dan setelah daun kelor yang telah dikeringkan memiliki sebanyak 345 gram.

Proses pembuatan tepung daun kelor diawali dengan jahe dikupas dan dibersihkan lalu jahe diiris dengan sangat tipis menggunakan pisau dengan tujuan untuk mempermudah proses pengeringan. Jahe yang sudah diiris kemudian diletakkan pada loyang oven. Pegeringan jahe dilakukan menggunakan oven dengan suhu 50oC dengan lama pengeringan 6 jam. setelah suhu stabil maka loyang yang berisi irisan jahe di masukkan kedalam oven. setelah jahe kering dengan berat 250 gram maka dilanjutkan penghalusan menggunakan blender lalu diayak menggunakan ayakan 80 mesh yang menghasilkan bubuk jahe sebanyak 244 gram.

Pembuatan teh daun kelor dengan menimbang berat masing-masing konsentrasi daun kelor kering sebanyak 12 gram dengan penambahan bubuk jahe dilakukan dengan 3 konsentrasi yaitu (1 gram), (3 gram) dan (6 gram) kemudian menimbang dengan berat gula masing-masing konsentrasi 60 gram lalu panaskan air hingga mendidih setelah itu ditimbang berat air masing-masing konsentrasi sebanyak 1.500 L. pencampuran teh diawali dengan daun kelor kering dan bubuk jahe kemudian gula dan terakhir air panas. Teh daun kelor dengan penambahan bubuk jahe dengan 3 formula dilakukan uji daya terima untuk mengetahui formula apa yang paling disukai serta mengetahui formula yang akan dianalisis kandungan kalsium.

Pengumpulan Data

Data daya terima, diperoleh dari hasil uji hedonik teh daun kelor dengan penambahan bubuk jahe. Daya terima didapatkan dari formulir yang diisi panelis tidak terlatih sebanyak 25 orang. Sebelum

data dimasukkan kedalam aplikasi komputer peneliti melakukan identifikasi data-data yang telah diperoleh dari hasil uji hedonik. Setelah mengolah data yang dihasilkan digunakan uji Kruskall Wallis dengan alfa 95%, dan bila ditemukan ada perbedaan maka dilanjut menggunakan uji Mann Whitney.

Hasil

1. Daya Terima

a. Aspek Warna

Tabel 01 menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis untuk aspek warna yang paling disukai panelis adalah F3 yaitu suka 7 orang (28%). Hasil uji anova menunjukkan nilai $p=0,672$ ($>p=0,05$) yang berarti bahwa ada perbedaan tapi tidak bermakna perlakuan (F1, F2 dan F3) terhadap aspek warna teh daun kelor dengan penambahan bubuk jahe

b. Aspek Aroma

Tabel 02 menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis untuk aspek aroma yang paling disukai panelis adalah F3 yaitu suka 9 orang (36%) dan sangat suka 1 orang (4%). Hasil uji anova menunjukkan nilai $p=0,689$ ($>p=0,05$) yang berarti bahwa ada perbedaan tapi tidak bermakna perlakuan (F1, F2 dan F3) terhadap aspek aroma teh daun kelor dengan penambahan bubuk jahe

c. Aspek Rasa

Tabel 03 menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis untuk aspek rasa yang paling disukai panelis adalah F1 yaitu suka 6 orang (24%) dan sangat suka 1 orang (4%). Hasil uji kruskall wallis menunjukkan nilai $p=0,757$ ($<p=0,05$) yang berarti bahwa ada perbedaan tapi tidak bermakna perlakuan (F1, F2 dan F3) terhadap aspek rasa

teh daun kelor dengan penambahan bubuk jahe.

2. Analisis Produk Terbaik

Tabel 04 menunjukkan bahwa dari ketiga formula teh daun kelor dengan penambahan bubuk jahe terbaik adalah formula 3 menjadi formula terbaik dengan total 322.

3. Kandungan Zat Besi

Tabel 05 menunjukkan hasil analisis laboratorium kandungan kalsium teh daun kelor dengan penambahan bubuk jahe dalam 100 gram adalah 1.260 mg. Teh Daun Kelor dengan penambahan bubuk jahe untuk 1 sdt beratnya 3 gram. Kandungan kalsium untuk 1 sdt teh adalah 113,4 mg.

2 Pembahasan

1. Daya Terima

a. Warna

Hasil penelitian menunjukkan bahwa teh daun kelor dengan penambahan bubuk jahe pada penelitian ini adalah warna kekuningan yang merupakan gabungan warna dari daun kelor dan warna bubuk jahe. Warna daun kelor yang dihasilkan hijau dan jahe memiliki warna kuning sehingga campuran dari kedua bahan tersebut akan mempengaruhi warna teh daun kelor.

Hasil penilaian uji organoleptik menunjukkan ada perbedaan warna tapi tidak bermakna pada setiap konsentrasi Teh. Tingkat kesukaan panelis untuk aspek warna yang paling disukai adalah F3 konsentrasi 6 gram kemudian F1 konsentrasi 3 gram dan F2 konsentrasi 1 gram.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Nii Putu Wisarani, (2015) “Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Emprit Terhadap Karakteristik Teh Daun

³
Kelor” berdasarkan aspek warna yang paling disukai adalah F1 dengan konsentrasi 30% yang menunjukkan bahwa semakin tinggi penambahan konsentrasi jahe, semakin tinggi tingkat daya terima panelis dari aspek warna.

b. Aroma

Hasil penelitian menunjukkan bahwa aroma teh merupakan hasil interaksi antara jahe yang ditambahkan dalam pembuatan teh dengan aroma daun kelor. Penambahan bubuk jahe dilakukan untuk menutupi bau langu daun kelor. Jahe secara alami mengandung minyak atsiri yang menghasilkan bau harum khas jahe yang disukai panelis.

Hasil penilaian uji organoleptik menunjukkan terdapat perbedaan aroma tapi tidak bermakna pada setiap konsentrasi teh. Tingkat kesukaan panelis untuk aspek aroma yang paling disukai yaitu F3 konsentrasi 6 gram kemudian F2 konsentrasi 3 gram, dan F1 konsentrasi 1 gram.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Fatima, (2020) “Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Merah Terhadap Organoleptik Teh Celup Daun Kelor” berdasarkan aspek aroma, yang paling disukai adalah F4 dengan konsentrasi 16%. Hal ini menunjukkan bahwa semakin tinggi penambahan konsentrasi jahe, semakin tinggi tingkat daya terima panelis dari aspek aroma.

c. Rasa

Hasil penelitian menunjukkan bahwa teh daun kelor cenderung mempunyai rasa kurang segar dan sepat. Rasa pada teh daun kelor berasal dari bahan yang digunakan yaitu jahe. Jadi teh daun kelor cenderung berasa kurang segar dikarenakan penambahan bubuk jahe yang lebih banyak, sedangkan

rasa akan segar seperti minuman herbal apabila penambahan jahe lebih sedikit.

Hasil penilaian uji organoleptik menunjukkan bahwa tidak perbedaan rasa pada setiap konsentrasi teh. Tingkat kesukaan panelis untuk aspek rasa yang paling disukai adalah F1 dengan konsentrasi 1 gram, kemudian F3 dengan konsentrasi 6 gram dan F2 konsentrasi 3 gram.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Fitri Lidya (2020) "Pengaruh Penambahan Jahe dan Gula Merah Terhadap Mutu Minuman Instan Daun Kelor" berdasarkan aspek rasa, yang paling disukai adalah konsentrasi 45% jahe + 20% gula merah. Hal ini menunjukkan bahwa semakin rendah penambahan konsentrasi jahe, semakin tinggi tingkat daya terima panelis dari aspek rasa.

2. Kandungan Zat Besi

Teh daun kelor dengan penambahan bubuk jahe menunjukkan bahwa kandungan kalsium pada formula terbaik (F3) dengan konsentrasi 6 gram yaitu 1260 / 100 g. Berdasarkan Angka Kecukupan Gizi 2019, kebutuhan kalsium harian untuk kelompok remaja adalah 1200 mg per hari. Adapun kebutuhan kalsium berdasarkan porsi untuk selingan adalah 15% dari kebutuhan harian 1200 mg berkisar kebutuhan kalsium 180 mg/hari. Teh daun kelor dengan penambahan bubuk jahe mengandung kalsium sebanyak 1260 mg dalam 100 gram teh. 1 gram teh mengandung kalsium 12,6 mg. Dalam 1.500 ml air terdapat 12 gram daun kelor dengan penambahan 6 gram bubuk jahe. 1 gelas mengandung kalsium sebanyak 56,7 mg. 1 gelas belum mampu memenuhi kebutuhan

kalsium harian dari minuman selingan, sehingga remaja perlu mengonsumsi 2-3 gelas untuk memenuhi kebutuhan kalsium harian dari minuman selingan pada remaja.

KESIMPULAN

1. Daya terima teh daun kelor dengan penambahan bubuk jahe yang paling disukai berdasarkan aspek warna adalah teh F3.
2. Daya terima teh daun kelor dengan penambahan bubuk jahe yang paling disukai berdasarkan aspek aroma adalah teh F3.
3. Daya terima teh daun kelor dengan penambahan bubuk jahe yang paling disukai berdasarkan aspek rasa adalah teh F1.
4. Daya terima teh daun kelor dengan penambahan bubuk jahe terbaik adalah teh F3 dengan hasil kandungan kalsium per 100 gram sebesar 1260 mg.

SARAN

1. Perlu dilakukan percobaan laboratorium penggunaan zat gizi untuk meningkatkan khasiat daun kelor melalui bubuk jahe.
2. Perlu dilakukan uji daya simpan untuk memastikan tingkat daya simpan pada suatu produk teh daun kelor dengan penambahan bubuk jahe.

DAFTAR PUSTAKA

- Briawan, Galih, D. (2016). Asupan Kalsium dan Tingkat Kecukupan Kalsium Pada Ibu Hamil di Kabupaten Jember. *Jurnal MKMI*, 12(4), 261–268.
- Fatima, S., Masriani., & Idrus. (2020). Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Merah Terhadap Organoleptik Teh Celup Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Effect Of Addition Of Red Ginder Powder To Organoleptik Moringa Leaf Tea Bags (*Moringa oleifera*). *Jurnal Pengelolaan Pangan*, 5(2),

14 42–47.

Herlinadiyaningsih, H. (2016). EFEKTIVITAS WEDANG JAHE (Zingibers Officinale) TERHADAP INTENSITAS DISMENORE PADA REMAJA PUTRI. *Jurnal Kebidanan Indonesia*, 7(1), 1–10.
<https://doi.org/10.36419/jkebin.v7i1.43>

Ilmiah, J., & Kesehatan, I. (2022). *Konsumsi Susu Kedelai Dengan Air Rebusan Kelor Terhadap Penurunan Dismenore Primer Pada Remaja Putri*. 10(3), 478–485.

5 Jayani, N. I. E., Rani, K. C., Darmasetiawan, N. K., & Tandelilin, E. (2020). Perbaikan Sarana Produksi Teh Kelor. *JCES (Journal of Character Education Society)*, 3(Vol 3, No 2 (2020): JULI), 277–288.

<http://journal.ummat.ac.id/index.php/JCES/article/view/2321>

11 Nurhuda, S. S., & Fathurrahman. (2019). Asupan kalsium dan magnesium serta aktifitas fisik berhubungan dengan dismenore pada remaja. *Jurnal Riset Pangan Dan Gizi*, 2(1), 12–22.

Putri. (2019). Jurnal Kesehatan Saintika Meditory Jurnal Kesehatan Saintika Meditory. *Jurnal Kesehatan Saintika Meditory*, 2(4657), 62–72.

13 <https://jurnal.syedzasaintika.ac.id>

WHO. (2013). 'Guideline : Calcium Supplementation In Pregnat Women' (World Health Organization).

Tabel 01
Distribusi Analisis Uji Daya Terima dari Aspek Warna

Aspek Warna	Konsentrasi						x ²	p
	F1		F2		F3			
	n	%	n	%	n	%		
Sangat Tidak Suka	1	4	1	4	0	0		
Tidak Suka	1	4	3	12	3	12		
Agak Tidak Suka	7	28	4	16	4	16		
Netral	6	24	8	32	5	20	0,796	0,672
Agak Suka	4	16	4	16	6	24		
Suka	6	24	5	20	7	28		
Sangat Suka	0	0	0	0	0	0		
TOTAL	25	100	25	100	25	100		

Sumber : Data Primer, 2023

Tabel 2
Distribusi Analisis Uji Daya Terima dari Aspek Aroma

Aspek Aroma	Konsentrasi						x ²	p
	F1		F2		F3			
	n	%	n	%	n	%		
Sangat Tidak Suka	1	4	2	8	0	0		
Tidak Suka	4	16	2	8	3	12		
Agak Tidak Suka	3	12	4	16	5	20		
Netral	5	20	1	4	5	20	0,745	0,689
Agak Suka	6	24	7	28	2	8		
Suka	5	20	7	28	9	36		
Sangat Suka	1	4	2	8	1	4		
TOTAL	25	100	25	100	25	100		

Sumber : Data Primer, 2023

Tabel 4
Distribusi Analisis Uji Daya Terima dari Aspek Rasa

Aspek Rasa	Konsentrasi						x ²	p
	F1		F2		F3			
	n	%	n	%	n	%		
Sangat Tidak Suka	1	4	2	8	2	8		
Tidak Suka	1	4	2	8	2	8		
Agak Tidak Suka	4	16	4	16	6	24		
Netral	9	36	4	16	5	20	0,557	0,757
Agak Suka	3	12	9	36	4	16		
Suka	6	24	4	16	6	24		
Sangat Suka	1	4	0	0	0	0		
TOTAL	25	100	25	100	25	100		

Sumber : Data Primer, 2023

Tabel 5
Skor Panelis Terhadap Teh Daun Kelor Dengan Penambahan Bubuk Jahe

Produk	Warna	Rasa	Aroma	Total
Formula 1	104	105	109	318
Formula 2	101	113	103	317
Formula 3	110	112	103	322

Sumber : Data Primer, 2023

Tabel 6
Kandungan Kalsium Pada Teh Daun Kelor Dengan Penambahan Bubuk Jahe F3 / 100 gram

Sampel	Kadar Zat Kalsium (mg)
Teh daun kelor dengan penambahan jahe	1.260 mg

Sumber : Data Primer, 2023

DAYA TERIMA DAN ANALISIS KANDUNGAN KALSIUM PADA TEH DAUN KELOR DENGAN PENAMBAHAN BUBUK JAHE

ORIGINALITY REPORT

26%

SIMILARITY INDEX

24%

INTERNET SOURCES

11%

PUBLICATIONS

12%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	media.neliti.com Internet Source	6%
2	Submitted to Badan PPSDM Kesehatan Kementerian Kesehatan Student Paper	6%
3	journal.poltekkes-mks.ac.id Internet Source	3%
4	journal.unhas.ac.id Internet Source	1%
5	jurnal.upnyk.ac.id Internet Source	1%
6	Syarifah Sofia, Fathurrahman Fathur. "ASUPAN KALSIUM DAN MAGNESIUM SERTA AKFITITAS FISIK BERHUBUNGAN DENGAN DISMENORE PADA REMAJA", Jurnal Riset Pangan dan Gizi, 2019 Publication	1%
7	repository.ubaya.ac.id Internet Source	1%

8	www.journal.poltekkes-mks.ac.id Internet Source	1 %
9	Verawati Verawati, Tisa Mandala Sari, Hanne Savera. "Pengaruh Perbedaan Metode Ekstraksi terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Fenolat Total dalam Ekstrak Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> Lam.)", PHARMACY: Jurnal Farmasi Indonesia (Pharmaceutical Journal of Indonesia), 2020 Publication	1 %
10	core.ac.uk Internet Source	1 %
11	humaniora.journal.ugm.ac.id Internet Source	1 %
12	Ika Nur Saputri, Riza Ardila Verawati Lubis, Irma Nurianti, Novita Br Ginting Munthe. "Pengaruh Pijat Eflourage Terhadap Penurunan Nyeri Dismenore Pada Remaja Putri", Jurnal Bidan Mandiri, 2023 Publication	1 %
13	repository.ipb.ac.id Internet Source	1 %
14	repository.upnvj.ac.id Internet Source	1 %
15	repository.wima.ac.id Internet Source	1 %

Exclude quotes Off
Exclude bibliography Off

Exclude matches < 1%