

Kandungan Zat Gizi dan Daya Terima Bakso Tusuk Ikan Kembung dengan Penambahan Sayur Bayam

By Anindita Hanifa Destriana

PENDAHULUAN

15

Konsumsi sayuran mempunyai banyak manfaat yang baik untuk menjaga kesehatan tubuh dan melindungi tubuh dari berbagai penyakit. Meskipun demikian, konsumsi sayur masyarakat Indonesia masih tergolong kurang dari batas yang dianjurkan. Menurut data Riset Kesehatan Dasar tahun 2018, bahwa 95,5 % penduduk Indonesia memiliki proporsi konsumsi sayur dan buah kurang dari porsi yang dianjurkan (1). Konsumsi sayuran sangat dibutuhkan bagi semua orang terutama bagi anak usia sekolah. Akan tetapi, saat ini anak-anak cenderung kurang suka mengonsumsi sayur (2) (3). Sayur juga merupakan salah satu kelompok pangan yang mengandung banyak zat gizi mikro dan bermanfaat dalam proses metabolisme tubuh. Hasil studi mengatakan zat gizi mikro yang terkandung dalam sayur berkaitan dengan status gizi anak terutama dalam perkembangan motorik (4)

Berbagai penyakit dapat disebabkan oleh kurangnya konsumsi sayuran karena terjadi defisiensi vitamin, mineral, serat dan ketidakseimbangan asam basa tubuh (5). Pada anak usia sekolah juga beresiko terjadinya berbagai penyakit kronik dan gangguan lainnya seperti konstipasi, anemia, diabetes, jantung akibat kurang konsumsi sayur buah (6). Selain itu, status gizi obesitas dan gemuk pada anak usia sekolah juga disebabkan oleh konsumsi sayur dan buah yang tidak sesuai anjuran. Hal ini berkaitan dengan kandungan serat pada sayur dan buah yang berperan penting dalam menurunkan resiko sulit buang air besar (sembelit) (7). Perilaku yang tidak suka makan sayur merupakan problem klasik hampir dialami sebagian besar masyarakat Indonesia terutama anak-anak.

Kebiasaan makan anak usia sekolah dalam memilih makanan sering berubah-ubah dan umumnya mereka memilih makanan yang paling disukai. Selain itu, sebagian waktu anak-anak dihabiskan pada kegiatan di luar rumah sehingga dalam memenuhi kebutuhan makanannya anak usia sekolah lebih sering membeli jajanan. Berdasarkan hasil penelitian, anak memiliki kebiasaan makan jajanan sebanyak 2-3 kali sehari. Selain itu, jenis jajanan yang dipilih secara umum tidak sehat mengandung tinggi lemak dan gula sehingga konsumsi jajanan terlalu banyak dapat menyebabkan resiko obesitas (8,9). Sebagian besar pemenuhan asupan energi atau kalori pada anak-anak berasal dari makanan jajanan (10). Oleh karena itu, makanan jajanan anak sekolah seharusnya sedapat mungkin ditekankan untuk lebih mengutamakan kandungan zat gizinya.

Anak usia sekolah dasar lebih memilih jajanan sebagai makanan favorit karena sifatnya yang praktis dan umumnya dikonsumsi saat sedang beristirahat atau pulang sekolah. Namun, aspek tingkat keamanan pangan jajanan seperti bakso bisa dikatakan masih rendah (11). Beberapa penelitian mengatakan bahwa jajanan bakso sering ditemukan bahan kimia seperti formalin dan boraks. Bakso merupakan jajanan yang beresiko tidak aman bagi anak-anak karena tanpa diketahui beberapa penjual membuatnya dengan campuran bahan kimia agar dapat bertahan lama (12,13). Bakso tusuk juga rentan terkena cemaran biologis yang disebabkan oleh daging mentah mudah terkontaminasi pada proses pengolahan. Jajanan bakso merupakan salah satu jajanan yang banyak digemari oleh anak sekolah karena memiliki rasa yang enak, harganya relatif murah, serta penampilan yang menarik (14)

Salah satu bentuk pengembangan jajanan anak dengan meningkatkan nilai gizinya yaitu membuat bakso tusuk ikan kembung dengan penambahan sayur bayam. Bakso yang biasa dibuat dengan bahan dasar daging kini dapat diganti dengan ikan dengan tujuan meningkatkan kandungan gizi yang ada pada bakso dan membuat harga bakso menjadi lebih ekonomis. Hasil studi (15) menunjukkan produk bakso tusuk dari ikan lele, memiliki nilai rata-rata protein dan kalsium yang tinggi sehingga memiliki manfaat kesehatan untuk anak-anak. Pengembangan bakso ikan dapat

memanfaatkan jenis ikan lain seperti ikan kembung. Ikan merupakan pangan sumber protein yang baik karena lebih mudah dicerna dibanding pangan protein hewani lainnya. Selain itu, ikan mengandung asam lemak tak jenuh dan vitamin larut lemak (16)

Bayam merupakan salah satu sayuran yang ekonomis dan mudah didapat. Bayam mengandung sedikit kalori dan tinggi serat sehingga dapat bermanfaat jika ditambahkan kedalam bahan cemilan anak-anak. Kandungan zat besi *non heme* pada bayam juga dapat mendorong pertumbuhan anak dan mengurangi permasalahan anemia yang terjadi (17). Mengombinasikan sayur bayam dan ikan kembung sebagai bahan dasar membuat bakso dapat meningkatkan kualitas zat besi bakso berbahan sayuran yang *non heme* dengan bakso berbahan ikan yang merupakan sumber zat besi heme. Penambahan sayur kedalam beberapa makanan jajanan yang disukai anak-anak dapat menjadi alternatif sebagai camilan sehat sekaligus meningkatkan konsumsi sayur pada anak-anak. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima dan kandungan zat gizi pada bakso tusuk ikan kembung yang ditambahkan dengan sayur bayam

13 METODE

Penelitian ini menerapkan metode *experimental study* dengan rancangan acak lengkap (RAL) yang terdiri dari lima imbalan bakso tusuk ikan yang ditambahkan sayur bayam. Terdapat tiga tahap penelitian yaitu pembuatan imbalan bakso, uji daya terima semua imbalan, dan analisis zat gizi pada imbalan bakso yang memiliki daya terima yang paling baik. Proses pembuatan imbalan bakso dan uji daya terima dilakukan di laboratorium kuliner dan dietetik Poltekkes Kemenkes Pangkalpinang. Sementara, analisis zat gizi pada imbalan bakso terpilih dilakukan di laboratorium PT. Saraswanti Indo Genetech (SIG) Bogor Indonesia. (8)

Bahan baku pembuatan bakso ikan kembung dengan penambahan sayur pada umumnya terdiri dari bahan baku utama dan bahan baku tambahan. Bahan baku utama adalah daging ikan kembung dan sayur bayam. Ikan kembung yang dipilih yaitu spesies ikan kembung lelaki. Sedangkan bahan baku tambanya adalah tepung tapioka, garam, merica, bawang putih, es dan pengemulsi bakso atau STPP. STPP dalam bakso sebagai bahan pengikat namun penggunaan STPP dibatasi 0,30 % dari berat daging (18). Proses pembuatan bakso ikan kembung dengan penambahan sayur bayam menggunakan 5 perlakuan yang dijelaskan pada tabel 1. Sementara ringkasan proses pembuatan bakso dijelaskan pada gambar 2.

20 Uji daya terima imbalan bakso ikan kembung yang ditambahkan dengan bayam dilakukan dengan melibatkan panelis semi terlatih sebanyak 30 orang. Uji tingkat kesukaan menggunakan 5 skala penilaian yang dilakukan terhadap 5 atribut yaitu warna, rasa, aroma, tekstur dan keseluruhan. Skala penilaian uji hedonik terdiri dari 1 (Sangat tidak suka), 2 (Tidak suka), 3 (biasa), 4 (suka), 5 (sangat suka). Data hasil uji daya terima dilakukan uji normalitas data *Shapiro Wilk*. Kemudian dilanjutkan dengan uji beda statistik non parametrik *Kruskal-Wallis*. Imbalan dengan skor rata-rata tingkat kesukaan tertinggi selanjutnya dilakukan analisis zat gizi makro, kalsium, dan zat besi. Adapun metode uji yang akan dilakukan meliputi uji zat gizi makro yaitu energi total (*calculation*), protein (*Titrimetri*), lemak (*Weibull*), karbohidrat (*perhitungan*) kadar air (SNI 01-2891 - 1992, point 5. 1), kadar abu (SNI 01-2891-1992 point 6.1) dan uji zat gizi mikro yaitu zat besi dan kalsium dengan metode pengujian *ICP- OES Inductively Coupled Plasma – Optical Emission Spectrometry*. Penelitian ini telah lolos kelayakan etik dari Komisi Etik Penelitian Poltekkes Kemenkes Pangkalpinang Nomor 085 /EC/KEPK-PKP/VI/2023. Sebelum dilakukan uji daya terima, panelis memberikan persetujuan pada lembar *informed consent* yang disertakan pada kuisioner.

HASIL

Berdasarkan tabel 2 diketahui bahwa imbang 3 memiliki nilai rata-rata tingkat kesukaan tertinggi pada atribut aroma, tekstur dan keseluruhan. Sementara pada imbang 1 memiliki tingkat kesukaan tertinggi pada atribut warna dan rasa. Rata-rata seluruh nilai tingkat kesukaan tertinggi diperoleh formula 3 dengan komposisi 80 % ikan kembung dan 20% sayur bayam. Rata-rata dari penilaian keseluruhan pada ketiga imbang bakso ikan kembung dengan penambahan sayur bayam menunjukkan kriteria yang berkisar antara skor 3 (biasa) dan 4 (suka). Hasil uji *Kruskal Wallis* menunjukkan penambahan sayur bayam mempengaruhi secara nyata pada atribut warna ($p=0.008$), aroma ($p=0.002$), rasa ($p=0.013$), dan keseluruhan ($p=0.016$).

Tabel 3 menjelaskan hasil analisis beberapa kandungan zat gizi pada imbang bakso tusuk yang terpilih yaitu imbang 3 yang memiliki komposisi daging ikan kembung sebanyak 80 g dan daun bayam sebanyak 20 g. Takaran saji bakso ikan kembung ini yaitu 1 tusuk atau setara dengan 3 pentol bakso dengan berat ± 30 g per porsi. Berdasarkan tabel 3 didapatkan kandungan zat gizi pada 1 porsi bakso ikan kembung dengan penambahan sayur bayam yaitu protein 2.4 g, lemak 0.006 g, karbohidrat 3.7 g, kalsium 8.8 mg dan zat besi 0.6 mg. Selain itu, tabel 3 menjelaskan kontribusi 1 porsi bakso tusuk terpilih terhadap pemenuhan kebutuhan zat gizi pada anak usia sekolah dasar untuk menu 1 kali selingan. Satu porsi bakso terpilih/F3 dapat memenuhi kecukupan zat gizi anak yang paling besar pada protein dengan rata-rata di atas 40% dan zat besi dengan rata-rata di atas 50%. Pemenuhan kebutuhan gizi dari satu porsi bakso tusuk untuk energi serta zat gizi karbohidrat dan kalsium berada pada rentang 7-15%. Sementara kontribusi pemenuhan zat gizi lemak di bawah 1%.

PEMBAHASAN

Tingkat Kesukaan Produk

Berdasarkan tabel 2, imbang 3 memiliki nilai rata-rata tingkat kesukaan tertinggi pada atribut aroma, tekstur dan keseluruhan sedangkan imbang 1 memiliki tingkat kesukaan tertinggi pada atribut warna dan rasa. Akan tetapi, rata-rata seluruh nilai tingkat kesukaan tertinggi diperoleh formula 3 dengan komposisi 80 % ikan kembung dan 20% sayur bayam. Imbang 5 dengan penambahan sayur bayam terbanyak yaitu 40% memiliki nilai kesukaan terhadap warna paling rendah yaitu 3.03. Hal ini sejalan dengan hasil sebuah studi yang menjelaskan bahwa semakin banyak imbang bayam ditambahkan, maka semakin hijau warna yang dihasilkan, karena di dalam sayuran bayam terkandung zat hijau daun (klorofil) (19). Kepekatan warna hijau tersebut disebabkan oleh jumlah sayur yang digunakan. Klorofil adalah sekelompok pigmen alami yang bertanggung jawab atas warna hijau pada tumbuhan. Kelompok pigmen ini memiliki banyak manfaat kesehatan karena aktivitas antioksidannya yang tinggi (20).

Aroma pada bakso dipengaruhi oleh aroma daging, tepung bahan pengisi, bumbu-bumbu, dan bahan lain yang ditambahkan. Aroma langu disebabkan enzim lipokidase yang terdapat pada sayuran hijau. Enzim ini menghidrolisis atau mengurangi lemak menjadi senyawa-senyawa penyebab bau langu tersebut (21). Hasil uji tingkat kesukaan terhadap atribut rasa, didapatkan imbang 1 memiliki nilai rata-rata tertinggi. Imbang 1 dibuat tanpa penambahan sayur bayam sehingga rasa dari daging ikan kembung dan bumbu yang digunakan lebih kuat dibandingkan dengan imbang yang lain. Kandungan fitokimia pada sayuran hijau seperti bayam berkontribusi secara tidak langsung terhadap rasa pahit jika tidak diolah dengan tepat (19).

Tingkat kekenyalan bakso ikan kembung yang semakin rendah atau lembek disebabkan karena jumlah sayur bayam pada imbang yang lebih banyak. Sebaliknya semakin banyak

presentase daging ikan maka akan meningkatkan kekenyalan tekstur dari bakso ikan. Kadar air pada sayur bayam cukup tinggi sebesar 94.5 g per 100 gram bayam (22). Selain itu, tingkat kekenyalan bakso dipengaruhi oleh daya ikat air oleh protein. Imbangan 5 memiliki kandungan protein paling rendah karena sedikitnya penambahan daging ikan sehingga berpengaruh terhadap kekenyalan bakso (23). Hal ini menyebabkan imbangan 5 yang menggunakan bayam paling banyak tidak disukai panelis karena tekstur yang dimiliki agak lembek. Penambahan sayur bayam sebesar 40 gram memiliki nilai penerimaan secara keseluruhan lebih kecil dibanding perlakuan lainnya. Hal ini sejalan dengan hasil sebuah studi dimana semakin tinggi penambahan daun kelor pada bakso ikan dapat menurunkan penerimaan terhadap tekstur (24). Meskipun demikian secara keseluruhan bakso tusuk ikan kembung dengan penambahan sayur bayam masih bisa diterima oleh panelis.

Kandungan Zat Gizi pada 1 Porsi Imbangan Terpilih dan Kontribusi terhadap Pemenuhan Kebutuhan Gizi Anak Usia Sekolah Dasar

Imbangan terpilih (F3) yang memiliki komposisi daging ikan kembung sebanyak 80 g dan daun bayam sebanyak 20 g. Takaran saji bakso ikan kembung ini yaitu 1 tusuk atau setara dengan 3 pentol bakso dengan berat ± 30 g per porsi. Berdasarkan tabel 4 didapatkan kandungan zat gizi pada 2 porsi bakso ikan kembung dengan penambahan sayur bayam yaitu energi sebesar 24,16 kkal, protein 2,38 g, lemak 0,006 g, karbohidrat 3,66 g, kalsium 8,78 mg dan zat besi 0,6 mg. Tabel 3 juga menjelaskan kontribusi pemenuhan zat gizi dari 1 porsi bakso tusuk untuk anak usia sekolah dasar. Persentase kontribusi pemenuhan zat gizi didapatkan dari kandungan gizi 1 porsi bakso tusuk dibagi dengan angka kecukupan gizi untuk 1 kali menu selingan. Pembagian persentase pemenuhan dari angka kecukupan gizi untuk 1 kali menu selingan sebesar 10% (25). Satu porsi bakso terpilih atau imbangan F3 dapat memenuhi kebutuhan gizi yang paling besar pada protein dengan rata-rata di atas 40% dan zat besi dengan rata-rata di atas 50%. Pemenuhan kebutuhan gizi dari satu porsi bakso tusuk untuk zat gizi karbohidrat dan kalsium berada pada rentang 7-15%. Sementara kontribusi pemenuhan zat gizi lemak di bawah 1%. Tingginya kontribusi protein diperoleh dari bahan baku utama produk yang berasal dari daging ikan kembung yang merupakan sumber protein hewani.

Kadar protein dalam bakso ikan kembung terpilih dalam 1 porsi sebesar 2.4 gram atau 7.6 gram dalam 100 gram bakso. Persentase pemenuhan kebutuhan protein anak sekolah dasar untuk satu kali menu selingan sebesar 43.7%-59.5%. Dalam SNI 7266 (2017), syarat protein bakso ikan minimal 7%, protein bakso tusuk ikan kembung masih memenuhi syarat SNI bakso ikan. Kandungan protein disuplai dari ikan kembung yang memiliki kandungan protein sebesar 21,5 gr per 100 gram ikan kembung. Adanya sedikit penurunan kandungan protein pada bakso tusuk disebabkan adanya proses pengolahan suhu tinggi atau perebusan. Pada proses perebusan, beberapa zat gizi yang terlarut dalam air termasuk protein (26). Protein merupakan zat gizi yang penting untuk menunjang pertumbuhan anak. Asam amino lisin arginin pada protein berkaitan dengan pelepasan hormon pertumbuhan pada anak (27). Defisiensi asupan protein secara tidak langsung berpengaruh terhadap perkembangan sosial emosional karena umumnya kekurangan protein menyebabkan anak-anak menjadi kurang konsentrasi, lemas, dan lesu (28).

Bakso tusuk isi dapat dikategorikan sebagai pangan bebas lemak karena hasil analisis menunjukkan kadar lemak kurang dari 0.1 g. Makanan dikatakan rendah lemak jika hanya mengandung 3 g lemak dalam 100 g (29) Ikan kembung memiliki kandungan lemak yang cukup kecil. Berdasarkan hasil dari sebuah penelitian menunjukkan bahwa proses perebusan mempengaruhi penurunan kadar lemak dalam ikan kembung sebesar 0.37% (26). Hasil studi lainnya menyebutkan bahwa perebusan dapat menurunkan sedikit kandungan lemak terutama

asam lemak tak jenuh rantai ganda (30). Lemak dibutuhkan sebagai cadangan energi, pada ikan kembung mengandung asam lemak esensial omega 3 dan omega 6 yang berperan penting dalam penurunan trigliserida dalam tubuh, peningkatan kecerdasan, serta penguatan daya tahan otot jantung (31).

Kandungan karbohidrat pada imbangan bakso terpilih sebesar 3.7 g dalam 1 porsi (30 g) bakso tusuk ikan kembung sayur bayam. Persentase pemenuhan kebutuhan karbohidrat anak sekolah untuk 1 kali seling 21 dari 1 porsi bakso terpilih berada pada rentang 7.9%-14.6%. Kadar karbohidrat dalam bakso dipengaruhi oleh bahan baku yang digunakan. Penggunaan tepung tapioka menjadi salah satu penyuplai terbesar karbohidrat dalam bakso ikan. Namun penggunaannya yang sedikit, sehingga kadar karbohidrat yang terkandung dalam bakso juga tidak terlalu tinggi. Pemenuhan asupan karbohidrat pada anak sekolah dasar perlu diperhatikan karena merupakan sumber energi utama untuk tubuh. Asupan karbohidrat yang tidak adekuat dapat berdampak pada kekuatan tubuh yang lemah, mengganggu tumbuh kembang, dan akhirnya mempengaruhi status gizi anak (28)

Selain zat gizi makro, imbangan bakso terpilih juga dilakukan analisis dua jenis zat gizi mikro yaitu kalsium dan zat besi. Hasil kadar zat besi dari bakso ikan kembung dengan penambahan sayur bayam terpilih sebesar 0.6 mg dalam 1 porsi (30 gr) bakso tusuk. Persentase pemenuhan kebutuhan zat besi anak untuk 1 kali selingan berada pada rentang 57%-71.3%. Nilai kandungan zat besi yang cukup tinggi disebabkan oleh penambahan daun sayur bayam mengandung zat besi sebanyak 3.5 mg dalam 100 gram. Pada proses pembuatan produk bakso tusuk terjadi proses pengolahan suhu tinggi yaitu pada saat perebusan. Berdasarkan hasil sebuah studi menyebutkan bahwa proses perebusan tidak menurunkan kandungan zat besi secara signifikan pada makanan (32). Anak usia sekolah dalam masa pertumbuhan memerlukan asupan zat besi untuk memperbaiki jaringan yang rusak dan memelihara jaringan tubuh. Defisiensi asupan zat besi dapat memicu terjadinya anemia karena terganggunya proses absorpsi dan transportasi zat-zat gizi dalam tubuh (33)

Hasil kadar kalsium pada imbangan bakso terpilih yaitu sebesar 8.8 mg dalam 1 porsi. Persentase pemenuhan kebutuhan kalsium anak untuk 1 kali selingan dari 1 porsi bakso tusuk berada pada rentang 7.3% s.d 8.8%. Sumbangan kalsium berasal dari sayur bayam dan juga ikan kembung yang memiliki kandungan kalsium. Akan tetapi terjadi penurunan kandungan Ca yang disebabkan oleh proses pemanasan pada saat pengolahan bakso. Hal ini sejalan dengan hasil sebuah studi dimana waktu perebusan dapat menurunkan kadar kalsium oksalat karena adanya degradasi panas dan pelarutan (34). Asupan kalsium yang cukup selama periode pertumbuhan dapat mengurangi resiko terjadinya rakhitis pada anak. Beberapa zat gizi mikro memiliki peran penting dalam perkembangan otak, pertumbuhan fisik, fungsi sistem imun, serta kematangan seksual. (35)

Kandungan Zat Gizi dan Daya Terima Bakso Tusuk Ikan Kembang dengan Penambahan Sayur Bayam

ORIGINALITY REPORT

16%

SIMILARITY INDEX

PRIMARY SOURCES

- 1 Sekar Indraswari, Ratih Kurniasari, Al Mukhlas Fikri. "Karakteristik Organoleptik Dan Kandungan Gizi Bakso Ikan Kembang Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor", Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan, 2022
Crossref 116 words — 4%
- 2 docobook.com
Internet 39 words — 1%
- 3 id.scribd.com
Internet 33 words — 1%
- 4 repository.umj.ac.id
Internet 27 words — 1%
- 5 Kusdalinah Kusdalinah, Desri Suryani. "Asupan zat gizi makro dan mikro pada anak sekolah dasar yang stunting di Kota Bengkulu", AcTion: Aceh Nutrition Journal, 2021
Crossref 21 words — 1%
- 6 media.neliti.com
Internet 18 words — 1%
- 7 jfmr.ub.ac.id
Internet 16 words — 1%

8 sipora.polije.ac.id

Internet

15 words — 1%

9 M Fazil, Dewi Fortuna Ayu, Yelmira Zalfiatri.
"Pembuatan Nugget Ikan Kembung Dengan
Penambahan Jamur Tiram", JURNAL AGROINDUSTRI HALAL,
2022

Crossref

13 words — < 1%

10 journal.ummat.ac.id

Internet

13 words — < 1%

11 Selvy Sofyani, Jenny E. A. Kandou, Maria
Fransisca Sumual. "PENGARUH PENAMBAHAN
TEPUNG TAPIOKA DALAM PEMBUATAN BISKUIT BERBAHAN
BAKU TEPUNG UBI BANGGAI (Dioscorea alata L.)", Jurnal
Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal, 2020

Crossref

12 words — < 1%

12 Elma Alfiah, Andi Mukramin Yusuf, Zakia Umami.
"Penelitian Pendahuluan: Permen Rendah Gula
Dari Sari Buah Delima-Buah Surga Sebagai Alternatif Mengatasi
Anemia Remaja", JURNAL AL-AZHAR INDONESIA SERI SAINS
DAN TEKNOLOGI, 2023

Crossref

10 words — < 1%

13 ejournal.poltekkesaceh.ac.id

Internet

10 words — < 1%

14 garuda.kemdikbud.go.id

Internet

10 words — < 1%

15 gojiberrycilegi.com

Internet

9 words — < 1%

16 khalidabdullah.com

Internet

9 words — < 1%

17 Adhella Komala Dewi, Vitria Melani, Khairizka Citra Palupi, Mertien Sa'pang, Putri Ronitawati. "Formulasi banana soymilk: susu nabati tinggi kalium dan rendah lemak", Ilmu Gizi Indonesia, 2021 8 words — < 1%
Crossref

18 dr.lib.iastate.edu 8 words — < 1%
Internet

19 eprints.ums.ac.id 8 words — < 1%
Internet

20 id.123dok.com 8 words — < 1%
Internet

21 jurnal.uns.ac.id 8 words — < 1%
Internet

22 we-didview.com 8 words — < 1%
Internet

23 Ezra Luga, A'immatul Fauziah, Ibnu Malkan Bakhrul Ilmi. "Pengaruh Penambahan Bit Merah Terhadap Total Fenol, Aktivitas Antioksidan, dan Organoleptik Puding Rumput Laut", Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan, 2021 7 words — < 1%
Crossref

EXCLUDE QUOTES OFF
EXCLUDE BIBLIOGRAPHY OFF

EXCLUDE SOURCES OFF
EXCLUDE MATCHES OFF