

# UJI DAYA TERIMA DAN KADAR FE FORMULA KLEPON TEPUNG KALE (KACANG HIJAU DAN KACANG KEDELAI) SEBAGAI ALTERNATIF KUDAPAN MENCEGAH ANEMIA REMAJA

## ABSTRAK

**Latar Belakang** Anemia adalah berkurangnya persediaan zat besi untuk pembentukan sel darah merah, sehingga pembentukan hemoglobin berkurang. Penderita anemia dianjurkan mengkonsumsi bahan pangan yang tinggi kadar zat besi, salah satu faktor makanan yang mempengaruhi indeks zat besi berasal dari heme dan non heme, sedangkan untuk heme sering di jumpai sedangkan untuk non heme masih sulit dijumpai. Oleh karena itu, diperlukan adanya inovasi kudapan dengan kadar zat besi tinggi dari non heme yaitu tepung kacang hijau dan tepung kacang kedelai. **Tujuan** penelitian adalah dengan mengidentifikasi uji organoleptik dan menganalisis kadar zat besi klepon KALE “Kacang Hijau dan Kacang Kedelai” sebagai alternatif kudapan untuk Anemia Remaja. **Metode** penelitian ini adalah eksperimen terhadap 3 formulasi tepung ketan putih, tepung tapioka dengan penambahan tepung kacang hijau dan tepung kacang kedelai dengan formulasi BC1 (20 : 10 : 50 : 20), BC2 (30 : 15 : 40 : 15), BC3 (36 : 17 : 37 : 10), menggunakan uji skala kesukaan pada organoleptik berupa rasa suka atau tidak suka terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur pada klepon KALE disajikan kepada 25 panelis, sedangkan untuk menguji kadar zat besi klepon KALE menggunakan Metode Uji Spektrofotometri Serapan Atom pada formulasi terbaik hasil uji organoleptik. **Hasil** penelitian ini menunjukkan sifat organoleptik pada formulasi yang paling disukai oleh panelis adalah formulasi BC1 dengan perbandingan tepung ketan putih, tepung tapioka, tepung kacang hijau dan tepung kacang kedelai 20 : 10 : 50 : 20. Sedangkan untuk kadar zat besi pada formulasi BC1 sebesar 0,08 pada 100 gram klepon KALE

Kata kunci: *Anemia Remaja, zat besi, tepung kacang hijau, tepung kacang kedelai, Klepon*

**TEST OF RECEIVABILITY AND LEVEL OF FE FORMULA KALE FLOUR COCK  
(GREEN NUTS AND SOYBEANS) AS AN ALTERNATIVE OOF CHILDREN'S  
ANEMIA**

**ABSTRACT**

**Background** Anemia is a reduced supply of iron for the formation of red blood cells, so that the formation of hemoglobin is reduce. Patients with anemia are recommended to consume foods that are high in iron content, one of the dietary factors that affect the iron index comes from heme and non heme, while for heme it is often encountread while for non heme it is still difficult to find. Therefore, it is necessary to innovate snacks with high iron content from non heme, namely in green bean flour and soybean flour. **The purpose** of the research was to identify organoleptic test and to analyze the iron levels of Klepon KALE “Green Beans and Soybeans” as an alternatif snack for Adolescent Anemia. **The method** in this study was an experiment on 3 formulations of white glutinous rice flour, tapioca flour with the addition of mung bean flour and soybean flour with formulations BC1 (20:10:50:20), BC2 (30:15:40:15), BC3 (36:17:37:10), using the organoleptic preference scale test in the form of liking or disliking the color, taste, aroma and texture of the KALE klepon were presented to 25 panelists, while to test the Klepon KALE iron levels using the Absorption Spectrophotometric Test Method Atoms in the best formulations are organoleptic test results. **The results** of this study indicate that the organoleptic properties of the formulation most favored by the panelists are the BC1 formulation with the comparison of white glutinous rice flour, tapioca flour, green bean flour and soybean flour at 20:10:50:20. Meanwhile, the iron content in the BC1 formulation is 0,08 at 100 gram of lepon KALE.

Keywords : *Adolescent anemia, iron, green bean flour, soybean flour, Klepon*