

**UJI DAYA TERIMA DAN NILAI GIZI ISOFLAVON PANCALE  
(PANCAKE KEDELAI) SEBAGAI ALTERNATIF KUDAPAN UNTUK  
WANITA MENOPAUSE**

**ABSTRAK**

**Latar Belakang** Menopause yaitu kondisi seorang wanita tidak menstruasi yang diawali dengan tidak teraturnya periode menstruasi dan diikuti dengan berhentinya siklus menstruasi. Seorang wanita akan mengalami penuaan indung telur, sehingga tidak mampu memenuhi hormon estrogen. Kadar estrogen yang rendah pada wanita mengakibatkan timbulnya gejala vasomotor seperti hot fluses. Untuk meningkatkan kadar estrogen pada wanita menopause dan gejala hot fluses direkomendasikan untuk mengkonsumsi asupan zat gizi isoflavon yaitu terdapat dari kacang kedelai. **Tujuan** dilaksanakan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi uji organoleptik dan menganalisis kandungan isoflavon PANCALE “Pancake Kedelai” sebagai alternatif kudapan bagi wanita menopause. **Metode** jenis penelitian menggunakan eksperimental. Terdapat 3 formula pancake dengan perbandingan tepung terigu dan tepung kedelai yang berbeda: P1 (50%:50%), P2 (70%:30%), dan P3 (90%:10%). Dilakukan uji subyektif dengan cara uji organoleptik untuk mengetahui daya terima, sebanyak 25 panelis dengan kategori agak terlatih sedangkan untuk kandungan kadar isoflavon pancake dilakukan Uji Isoflavon pada formula yang disukai. **Hasil** penelitian menunjukkan organoleptik yang paling disukai yaitu formula 2 dengan nilai rerata dari penilaian warna, aroma, rasa, dan tekstur sebesar 3,55 yang berarti suka.

*Kata Kunci : Wanita Menopause, Isoflavon, Kedelai, Pancake*

**TEST OF ACCEPTANCE AND NUTRITIONAL VALUE OF ISOFLAVON  
PANCALE (SOYBEAN PANCAKE) AS AN ALTERNATIVE SNACK FOR  
MENOPAUSE WOMEN**

**ABSTRACT**

**Background** Menopause is the condition of a woman not menstruating which begins with irregular menstrual periods and is followed by the cessation of the menstrual cycle. A woman will experience aging ovaries, so they are not able to meet the hormone estrogen. Low estrogen levels in women result in vasomotor symptoms such as hot flushes. To increase estrogen levels in menopausal women and symptoms of hot fluses, it is recommended to consume isoflavone nutritional intake, which is found in soybeans. **The purpose** of this study was to identify the organoleptic test and analyze the isoflavone content of PANCALE "Soy Pancakes" as an alternative snack for postmenopausal women. This type of research **method** uses experimental. There are 3 pancake formulas with different ratios of wheat flour and soybean flour: P1 (50%:50%), P2 (70%:30%), and P3 (90%:10%). Subjective test was conducted by means of organoleptic test to determine the acceptability, as many as 25 panelists with moderately trained category while for the content of pancake isoflavone content, the Isoflavone test was carried out on the preferred formula. **The results** showed that the most preferred organoleptic was formula 2 with an average value of color, aroma, taste, and texture assessment of 3.55, which means liking.

*Keywords : Menopause Women, Isoflavones, Soy bean, Pancakes.*