

FORMULASI BOLU KUKUS DENGAN PENAMBAHAN KELOR DAN KACANG HIJAU UNTUK IBU HAMIL ANEMIA TRIMESTER II DAN III

ABSTRAK

Oleh :

Layli Maulidah

ABSTRAK

Anemia ialah suatu keadaan dimana sel darah merah atau eritrosit di dalam tubuh terlalu sedikit. Fungsi dari sel darah merah itu sendiri yaitu untuk membawa oksigen ke seluruh jaringan tubuh. Anemia disebabkan oleh kekurangan zat gizi karena kurangnya mengkonsumsi makanan yang mengandung Fe tinggi dan tidak mengkonsumsi tablet Fe. Kelor dan kacang hijau merupakan salah satu makanan yang mengandung zat besi. Tidak hanya zat besi kelor serta kacang hijau juga mengandung asam folat yang dapat mencegah terjadinya anemia pada ibu hamil. Maka peneliti tertarik untuk memformulasikan kelor dan kacang hijau. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima pada formula dari bolu kukus dengan penambahan kelor dan kacang hijau.

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian eksperimental. Terdapat 4 formulasi bolu kukus dengan penambahan kelor dan kacang hijau yang berbeda. Uji Organoleptik dilakukan oleh panelis agak terlatih sebanyak 25 orang dan menggunakan uji Levene untuk mengetahui homogenitas (kelompok rerata pengulangan) untuk meyakinkan bahwa berasal dari sampel yang sama dengan nilai signifikan ($p \leq 0,05$) setelah pengulangan bersifat homogen lalu dilanjutkan dengan uji *Kruskal Wallis* untuk mengetahui adanya perbedaan pada produk dan yang paling disukai panelis dengan tingkat kesalahan ($\alpha = 0,05$).

Hasil uji organoleptik pada Formula Bolu Kukus Kelor Kacang Hijau menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai bolu kukus dengan 50 gram tepung terigu, 40 gram tepung kelor dan 60 gram kacang hijau. Dengan indikator warna hijau tua, indikator rasa legit dan sedikit berserat, indikator aroma berasal dari vanilli serta tepung kelor dan kacang hijau dan untuk indikator tekstur padat dan lembut.

Kata Kunci : Anemia, Anemia Ibu Hamil , Bolu Kukus , Kelor , Kacang Hijau , Zat Besi

**FORMULATION OF STEAM BOLU WITH THE ADDITION OF
MORINGA AND GREEN BEANS FOR PREGNANT WOMEN ANEMIA
TRIMESTER II AND III**

ABSTRACT

By :

Layli Maulidah

ABSTRACT

Anemia is a condition in which there are too few red blood cells or erythrocytes in the body. The function of red blood cells itself is to carry oxygen to all body tissues. Anemia is caused by lack of nutrients due to lack of consuming foods that contain high Fe and not consuming Fe tablets. Moringa and green beans are one of the foods that contain iron. Not only iron, Moringa and green beans also contain folic acid which can prevent anemia in pregnant women. So researchers are interested in formulating moringa and green beans. This study aims to determine the acceptability of the formula of steamed sponge cake with the addition of moringa and green beans.

This research uses the type of experimental research. There are 4 formulations of steamed sponge with the addition of different Moringa and green beans. Organoleptic test was carried out by a moderately trained panel of 25 people and used Levene's test to determine the homogeneity (mean repetition group) to ensure that it came from the same sample with a significant value (p) 0.05 after the repetition was homogeneous and then continued with the Kruskal Wallis test to find out the difference in the product and the most preferred by the panelists with an error rate ($\alpha = 0.05$).

The organoleptic test results on the Mung Bean Steamed Sponge Formula showed that the panelists preferred the steamed sponge cake with 50 grams of wheat flour, 40 grams of Moringa flour and 60 grams of green beans. With a dark green color indicator, a legit and slightly fibrous taste indicator, an aroma indicator from vanilla and Moringa flour and green beans and an indicator of a dense and soft texture.

Keywords: Anemia, Anemia of Pregnant Women, Steamed Bolu, Moringa, Green Beans, Iron