

DAYA TERIMA DAN UJI KADAR PROTEIN BOLU KUKUS KACANG HIJAU DENGAN PENAMBAHAN BAYAM SEBAGAI ALTERNATIF KUDAPAN IBU MENYUSUI

Oleh :

Melana Febriatin

ABSTRAK

Latar Belakang : Menyusui merupakan salah satu tugas perkembangan perempuan setelah melahirkan. Air Susu Ibu (ASI) mengandung banyak zat gizi yang dibutuhkan bayi untuk pertumbuhan dan perkembangan. Protein merupakan salah satu zat gizi yang berperan penting dalam meningkatkan ASI. Protein yang mudah didapatkan dan murah harganya yaitu kacang hijau dan bayam. Dari bahan tersebut dapat diolah menjadi makanan seperti bolu kukus yang mengandung protein cukup untuk kebutuhan kudapan ibu menyusui

Tujuan dari penelitian ini yaitu mengidentifikasi uji organoleptik dan mengetahui kadar protein pada bolu kukus kacang hijau dengan penambahan bayam sebagai alternatif kudapan ibu menyusui.

Metode yang dipilih pada penelitian ini adalah eksperimen terhadap bolu kukus kacang hijau dengan penambahan bayam dengan menggunakan uji skala kesukaan (*Hedonic Scale Test*), yaitu tingkat penerimaan berupa rasa suka atau tidak suka terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur dan untuk uji kadar protein menggunakan metode uji kjedahl.

Hasil penelitian dari uji organoleptik menunjukkan bahwasannya Bolu kukus yang paling disukai panelis adalah bolu kukus dengan Kode "M3" dengan nilai rata-rata 3,85 dari penilaian warna, aroma, tekstur dan rasa serta formulasi kacang hijau dan bayam sebesar 50 : 50 .

Kesimpulan dari hasil uji kadar protein memiliki perbedaan antara sampel kontrol dengan nilai 10,72% dan sampel formulasi 3 dengan nilai 9,67%

Kata kunci : Ibu menyusui, bolu kukus, kacang hijau, bayam

ACCEPTANCE AND PROTEIN LEVELS BOLU STEAMED CAKE FROM GREEN BEANS AND SPINACH AS A FOOD ALTERNATIVE TO BREASTFEEDING MOTHER

By :

Melana Febriatin

ABSTRACT

Background : Breastfeeding is one of women duties growth after bearing. Breast milk (ASI) contains many nutrients that babies need for growth and development. Protein is one of the nutrients that play an important role in increasing breast milk. Protein that is easily available and cheap is green beans and spinach. These ingredients can be processed into foods such as steamed sponge cake containing sufficient protein for the snack needs of breastfeeding mothers.

Purpose of this study is to identify organoleptic tests and determine protein levels in green bean with the addition of spinach as an alternative snack for breastfeeding mothers.

Method chosen in this study was an experiment on Green Bean Steamed Sponge with Spinach Addition by using the Hedonic Scale Test, namely the level of acceptance in the form of liking or color, taste, aroma and texture and to test the level of protein using the Kjeldahl test method.

The results of the organoleptic test showed that the most preferred steamed sponge cake by the panelists was the steamed cake with the code "M3" with an average value of 3.85 from the assessment of color, aroma, texture and taste as well as the formulation of green beans and spinach of 50: 50.

Conclusion from the results of the protein content test, there was a difference between the control sample with a value of 10.72% and the formulation sample 3 with a value of 9.67%.

Keywords : Breastfeeding mother, steamed cake, green beans, spinach