

# UJI DAYA TERIMA DAN KADAR ZAT BESI BOLU CAICAL “KACANG HIJAU DAN KACANG KEDELAI” SEBAGAI ALTERNATIF KUDAPAN PENDERITA ANEMIA PADA REMAJA PUTRI

Oleh :

Risa Wahyu Millenia

## ABSTRAK

**Latar Belakang** Anemia adalah keadaan di mana terjadi penurunan jumlah masa eritrosit yang ditunjukkan oleh penurunan kadar hemoglobin, hematokrit, dan hitung eritrosit. Remaja putri rentan mengalami anemia karena menstruasi setiap bulan dan pada masa pertumbuhannya, sehingga dibutuhkan zat besi yang banyak. Zat besi merupakan komponen utama penyusun hemoglobin. Secara umum zat besi yang berasal dari sumber pangan nabati dan pangan hewani. Oleh karena itu diperlukan adanya inovasi kudapan dengan kandungan sumber zat besi antara lain adalah kacang hijau dan kacang kedelai. **Tujuan** dilaksanakan penelitian adalah mengidentifikasi sifat organoleptik dan menganalisis kadar zat besi bolu CAICAL “Kacang Hijau dan Kacang Kedelai” untuk kudapan remaja putri. **Metode** pada penelitian ini adalah eksperimen terhadap 3 formulasi tepung terigu : tepung kacang hijau : tepung kacang kedelai yang berbeda B1 (100 : 0 : 0), B2 (50 : 10 : 40), B3 (50 : 20 : 30), menggunakan uji skala kesukaan pada organoleptik berupa suka atau tidak suka terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur bolu CAICAL disajikan kepada 25 panelis, sedangkan untuk menguji kadar zat besi bolu CAICAL menggunakan *Spektrofotometri Serapan Atom (SSA)* formulasi B1 (Kontrol) dan formulasi terbaik hasil uji organoleptik. **Hasil** penelitian menunjukkan sifat organoleptik, formulasi yang paling disukai oleh panelis adalah formulasi B2 dengan perbandingan tepung terigu : tepung kacang hijau : tepung kacang kedelai sebesar 50 : 10 : 40. Sedangkan, kadar zat besi tertinggi pada formulasi B2 sebesar 119,7 mg pada 1 kg bolu CAICAL.

Kata kunci : *Anemia, zat besi, kacang hijau, kacang kedelai, bolu, remaja putri*

# ACCEPTABILITY TEST AND SPONGE IRON LEVELS CAICAL “GREEN BEANS AND SOYBEANS” AS AN ALTERNATIVE FOR SUITABLE ANEMIA IN ADOLESCENTS

by :

Risa Wahyu Millenia

## ABSTRACT

**Background** Anemia is a condition in which there is a decrease in the mass of erythrocytes indicated by a decrease in hemoglobin levels, hematocrit, and erythrocyte count. Teenage girls are prone to anemia due to menstruation every month and during their infancy, so they need a lot of iron. Iron is the main component of hemoglobin. In general, iron that comes from vegetable food sources and animal food. Therefore, it is necessary to innovate snacks with iron sources, including green beans and soybeans. **The purpose** of the research was to identify the organoleptic properties and to analyze the iron content of CAICAL sponge "Mung Beans and Soybeans" for teenage girls snack. **The method** in this study was an experiment on 3 flour formulations: mung bean flour: different soybean flour B1 (100 : 0 : 0), B2 (50 : 10 : 40), B3 (50 : 20 : 30), using the test. The organolaptic preference scale in the form of like or dislike of the color, taste, aroma and texture of CAICAL sponge was presented to 25 panelists, while to test the iron concentration of CAICAL sponge using Atomic Absorption Spectrophotometry (AAS) formulation B1 (Control) and the best formulation of organolaptic test results. **The results** showed organoleptic properties, the most preferred formulation by panelists was formulation B2 with a ratio of wheat flour: green bean flour: soybean flour of 50: 10: 40. Meanwhile, the highest iron content was in formulation B2 of 119,7 mg at 1 kg of CAICAL sponge.

Key words: *anemia, iron, green beans, soybeans, sponge, teenage girls*