

FORMULASI COOKIES DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KACANG MERAH TERHADAP DAYA TERIMA DAN KADAR BESI COOKIES SEBAGAI MAKANAN SUMBER Fe BAGI REMAJA PUTRI

ABSTRAK

Salah satu masalah kekurangan zat gizi yang terjadi di Indonesia adalah Anemia Gizi Besi (AGB). Kejadian AGB paling banyak terjadi pada remaja putri. Terdapat beberapa upaya yang dapat dilakukan untuk mencegah dan menanggulangi anemia akibat kekurangan konsumsi besi pada remaja putri, salah satunya adalah melakukan fortifikasi bahan makanan yaitu menambah besi, asam folat, vitamin A dan asam amino esensial pada bahan makanan yang dimakan secara luas oleh kelompok sasaran contohnya *cookies* dengan penambahan tepung kacang merah. Pertimbangan pemilihan *cookies* ini karena remaja putri umumnya menyukai jenis makanan ini. Disamping itu daya tarik *cookies* adalah makanan dengan rasa enak dan menyenangkan, mempunyai daya simpan yang lebih lama dan dapat dibuat dalam berbagai bentuk. Tujuan dilakukan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap kandungan besi dan tingkat kesukaan *cookies*.

Rancang bangun penelitian Eksperimental, jenis penelitian True Eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Uji kadar Fe dilakukan dengan spektrofotometri lalu diuji statistik menggunakan uji ANOVA. Pengukuran Tingkat kesukaan terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur dilakukan dengan uji organoleptik yang dilakukan oleh Mahasiswi Jurusan Gizi Surabaya lalu diuji statistik dengan uji ANOVA yang dilanjutkan dengan Uji Duncan.

Uji ANOVA ($\alpha = 0,05$) terhadap kadar Fe dengan penambahan tepung kacang merah menunjukkan tidak ada pengaruh yang signifikan sedangkan terhadap tingkat kesukaan warna, aroma, rasa, dan tekstur ada pengaruh yang signifikan. *Cookies* dengan penambahan tepung kacang merah 20% memiliki penilaian tertinggi untuk tekstur, aroma, rasa dan warna dengan rata-rata panelis menilai dengan kategori suka. Sedangkan *cookies* dengan penambahan tepung kacang merah 40% dan 60%, panelis menilainya dengan kategori netral.

Penelitian selanjutnya untuk lebih baik jika membuat tepung kacang merah dianjurkan tidak mengupas kacang merah agar kadar besi pada kacang merah tidak menurun.

Kata kunci : Tepung Kacang Merah, Besi, Tingkat Kesukaan, Cookies