

ABSTRAK

Pendahuluan Anemia merupakan masalah kesehatan yang masih menjadi salah satu masalah gizi global dengan gejala Lelah, lesu, lemah, letih, lunglai sehingga akan berdampak pada kreativitas dan produktivitas. Anemia terjadi karena salah satu faktor yakni pola makan yang salah, sehingga kekurangan asupan zat besi. Oleh karena itu, perlu dilakukan inovasi kudapan tinggi zat besi antara lain dengan menggunakan tepung kacang kedelai yang kaya akan zat besi untuk dapat membantu mencukupi kebutuhan zat besi harian. **Tujuan** Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima dan kandungan zat besi brownies kukus dengan Substitusi tepung kedelai sebagai kudapan remaja anemia. **Metode** penelitian ini adalah eksperimen terhadap 3 formulasi tepung terigu dengan tepung kacang kedelai formulasi F1 (75:0) sebagai kontrol, F2 (40:35), F3 (30:45), menggunakan uji skala kesukaan pada uji organoleptik brownies yang disajikan kepada 25 panelis, sedangkan untuk menguji kadar zat besi menggunakan Metode *Atomic absorption spectrophotometry (AAS)* formulasi terbaik hasil uji organoleptik. **Hasil** Penelitian ini menunjukkan sifat organoleptik dengan indikator warna, rasa, aroma, dan tekstur, formulasi yang memiliki nilai tertinggi adalah formulasi 2 (F2) yakni 3,82 termasuk kedalam kategori suka dengan perbandingan tepung terigu : tepung kedelai 40 : 35 dan kandungan zat besi pada formulasi 2 (F2) sebesar 56,5 mg/kg. **Kesimpulan** : formula dengan daya terima tertinggi terdapat pada formulasi 2 (F2). Satu porsi brownies substitusi tepung kedelai (83g) mengandung 4,7mg zat besi sehingga dapat memenuhi 10% dari kebutuhan zat besi kudapan untuk remaja sekali per hari.

Kata Kunci : Daya Terima , Anemia, Zat Besi, Tepung Kedelai, Brownies

ABSTRACT

Introduction Anemia is a health problem that is still one of the global nutritional problems with symptoms of being tired, lethargic, weak, tired, limp so that it will have an impact on creativity and productivity. Anemia occurs due to one of the factors, namely the wrong diet, resulting in a lack of iron intake. Therefore, it is necessary to innovate high-iron snacks, including using soybean flour which is rich in iron to help meet daily iron needs. **The purpose** of this study was to determine the acceptability and iron content of steamed brownies with soybean flour substitution as an anemic adolescent snack. **The method** in this research is an experiment on 3 formulations of wheat flour with soybean flour formulations F1 (75:0) as a control, F2 (40:35), F3 (30:45), using a preference scale test on the organoleptic test of brownies served to 25 panelists, while to test the iron content using the Atomic absorption spectrophotometry (AAS) method, the best formulation was organoleptic test results. **The results** of this study indicate organoleptic properties with indicators of color, taste, aroma, and texture, the formulation which has the highest value is formulation 2 (F2) which is 3.82 included in the preferred category with a ratio of wheat flour: soybean flour 40:35 and iron content in formulation 2 (F2) of 56.5 mg/kg. **Conclusion** the formula with the highest acceptance is found in formulation 2 (F2). One serving of brownies with soy flour substitution (83g) contains 4.7mg of iron so it can meet 10% of the iron needs of a teenager's snack once per day.

Keywords: Acceptance, Anemia, Iron, Soy Flour, Brownies.