

# DAYA TERIMA DAN KADAR PROTEIN *PANCAKE* FORMULASI KACANG HIJAU (*Vigna radiata*) UNTUK IBU HAMIL KEKURANGAN ENERGI KRONIS

Oleh: Ayunda Livia Syah Roni

## ABSTRAK

**Latar belakang** Indonesia banyak terjadi kasus Kekurangan Energi Kronik (KEK) pada Ibu hamil, terutama disebabkan adanya ketidakseimbangan asupan gizi. Salah satu zat gizi penting tersebut adalah protein. Perlunya pemberian makanan tinggi protein untuk mencukupi asupan protein Ibu hamil. Melalui pemikiran tersebut, upaya untuk memanfaatkan potensi kacang hijau sebagai bahan formulasi pembuatan *pancake* dilakukan. **Tujuan** Penelitian ini untuk mengetahui uji organoleptik dan kadar protein terhadap formulasi terbaik *pancake* kacang hijau. **Metode** eksperimental digunakan pada penelitian ini dengan 3 formulasi *pancake* kacang hijau (1:6, 1:3, 1:1) dan 1 *pancake* kontrol. Uji subjektif yaitu dengan uji organoleptik yang melibatkan 25 orang panelis agak terlatih untuk uji daya terima meliputi warna, rasa, aroma dan tekstur. Uji objektif dilakukan dengan metode *Kjeldahl* untuk mengetahui kadar protein. Teknik analisis yang digunakan yaitu dengan menggunakan *Kruskal Wallis* dengan uji lanjutan *Mann Whitney* untuk mengetahui perbedaan daya terima terhadap *pancake* Kacang Hijau antar perlakuan. **Hasil** Uji *Kruskal Wallis* didapatkan pada indikator rasa dan tekstur terdapat perbedaan ( $P < 0,05$ ) sedangkan untuk indikator warna dan aroma tidak terdapat perbedaan ( $P > 0,05$ ). Hasil Uji *Mann Whitney* didapatkan bahwa pada indikator rasa pada formulasi F0:F3 terdapat perbedaan ( $P < 0,05$ ), sedangkan indikator tekstur pada formulasi F1:F2, F0:F1, dan F0:F3 terdapat perbedaan ( $P < 0,05$ ). Hasil penelitian menunjukkan organoleptik yang paling disukai adalah formulasi PC1 dengan perbandingan tepung terigu dan kacang hijau sebesar 1:6 dengan rerata skor penilaian dari indikator warna, rasa, aroma dan tekstur sebesar 3,7 yang berarti suka. Kadar protein pada *Pancake* formulasi kacang hijau yaitu rerata 5,24%. Sedangkan kadar *Pancake control* yaitu rerata 4,5%.

**Kata Kunci :** Ibu Hamil, KEK, *Pancake*, Protein, Kacang hijau

# **POWER RECEIVED AND PANCAKE PROTEIN LEVELS FOR GREEN PEANUT (*Vigna radiate*) FOR PREGNANT WOMEN WITH CHRONIC ENERGY MALNUTRITION**

By: Ayunda Livia Syah Roni

## **ABSTRACT**

**Background** Indonesia has many cases of Chronic Energy Deficiency (KEK) in pregnant women, mainly due to an imbalance in nutrition. One of these important nutrients is protein. The need for high-protein food to meet the protein intake of pregnant women. Through this thought, an effort to utilize the potential of green beans as a formulation ingredient for making pancakes is done. **The purpose** of this study was to determine organoleptic testing and protein content of the best formulation of mung bean pancakes. **The experimental method** was used in this study with 3 formulations of mung bean pancakes (1: 6, 1: 3, 1: 1) and 1 control pancake. The subjective test is the organoleptic test involving 25 panelists who are somewhat trained for acceptance tests including color, taste, aroma and texture. The objective test is carried out by the Kjeldahl method to determine protein content. The analysis technique used is by using Kruskal Wallis with Mann Whitney advanced test to determine differences in acceptability of Green Bean pancakes between treatments. **Result** from Kruskal Wallis test obtained on the taste and texture indicators there are differences ( $P < 0.05$ ) while for the color and aroma indicators there is no difference ( $P > 0.05$ ). Mann Whitney Test results found that the taste indicators in the formulation F0: F3 there are differences ( $P < 0.05$ ), while the texture indicators in the formulation F1: F2, F0: F1, and F0: F3 there are differences ( $P < 0.05$ ). The results showed that the most preferred organoleptic was PC1 formulation with a ratio of 1: 6 wheat flour and green beans with an average rating score of 3.7 indicators of color, taste, aroma and texture, which meant liking. Protein content in pancake formulation of green beans is 5.24%. While the Pancake control level is 4.5%.

**Keyword : Pregnant Women, KEK, Pancake, Protein, Green beans**