

THE EFFECT OF A MIXTURE OF RED BEANS (*Vigna angularis*) AND KLUTUK BANANA HEART (*Musa balbisiana colla*) ON THE PHYSICAL PROPERTIES, ORGANOLEPTIC PROPERTIES AND FOOD FIBER CONTENT IN ROLADE PRODUCTS

Novianti Ramadhanis¹, Joko Susilo², Tjarono Sari³
^{1,2,3}Department of Nutrition, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No 3, Banyuraden, Gamping, Sleman

*) Author's correspondence Email : noviantiramadhanis27@gmail.com

ABSTRACT

Background: Excessive food consumption will cause the body to face various health problems including obesity which can have implications for the emergence of heart disease, cholesterol, and degenerative diseases. Fiber has a relationship with obesity. Many studies have proven that there is a relationship between fiber intake and obesity. Therefore, an approach was taken with the innovation of rolade products made from red beans and banana heart klutuk as a rich functional food and food.

Objective: To determine the effect of variations in the mixture of red beans and banana heart on physical properties, organoleptic properties, and food fiber content in order to produce rolade.

Methods: This type of research is a pure experimental with a simple randomized design (RAS) using four treatments with red bean and banana heart klutuk in sequence, namely A (0%); B (70%: 30%); C (60%: 40%); D (50%: 50%). Each treatment was repeated 2 times. Data analysis of organoleptic test and dietary fiber content using One Way Anova statistical test, if there is a significant difference in each treatment, followed by Duncan test with a significance level of 95%.

Results: There is an effect of variations in the mixture of red beans with banana heart in rolade on the physical properties of color, taste and texture ($p < 0.05$), while the aroma shows no effect ($p > 0.05$). There is an effect of variation in the mixture of red bean with klutuk banana heart in rolade on color organoleptic properties ($p < 0.05$), while the aroma, taste, and texture show no effect ($p > 0.05$). There was an effect of variation in the mixture of red bean with klutuk banana heart in rolade on dietary fiber content ($p < 0.05$).

Conclusion: Rolade that is liked by panelists and can be developed in terms of physical properties, organoleptic properties, and food fiber content is rolade in treatment B, which is a variation of 70% red bean mixture and 30% banana heart.

Keywords: red beans, rolade, dietary fiber.

**PENGARUH VARIASI CAMPURAN KACANG MERAH (*Vigna angularis*)
DAN JANTUNG PISANG KLUTUK (*Musa balbisiana colla*) TERHADAP
SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN KADAR SERAT PANGAN
PADA PRODUK ROLADE**

Novianti Ramadhanis¹, Joko Susilo², Tjarono Sari³

^{1,2,3}Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Jl. Tatabumi No 3, Banyuraden, Gamping, Sleman

*)Korespondensi penulis Email : noviantiramadhanis27@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Konsumsi pangan yang berlebihan akan mengakibatkan tubuh menghadapi berbagai masalah kesehatan diantaranya obesitas yang dapat berimplikasi pada munculnya penyakit jantung, kolesterol, dan penyakit degeneratif. Serat memiliki hubungan terhadap terjadinya obesitas. Banyak penelitian yang membuktikan ada hubungan antara asupan serat dengan terjadinya obesitas. Oleh karena itu dilakukan pendekatan dengan inovasi produk rolade berbahan kacang merah dan jantung pisang klutuk sebagai pangan fungsional kaya serta pangan.

Tujuan: Mengetahui pengaruh variasi campuran kacang merah dan jantung pisang klutuk terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, dan kadar serat pangan dalam rangka menghasilkan rolade.

Metode: Jenis penelitian ini adalah eksperimental murni dengan Rancangan acak sederhana (RAS) menggunakan empat perlakuan dengan bahan kacang merah dan jantung pisang klutuk secara berurutan yaitu A(0%); B(70%:30%); C(60%:40%); D(50%:50%). Masing-masing perlakuan dilakukan 2 kali ulangan. Analisis data uji organoleptik dan kadar serat pangan menggunakan uji statistik One Way Anova, apabila terdapat perbedaan yang signifikan pada setiap perlakuan, dilanjutkan dengan uji Duncan dengan tingkat signifikansi 95%.

Hasil: Ada pengaruh variasi campuran kacang merah dengan jantung pisang klutuk pada rolade terhadap sifat fisik warna, rasa dan tekstur ($p < 0,05$), sedangkan pada aroma menunjukkan tidak adanya pengaruh ($p > 0,05$). Ada pengaruh variasi campuran kacang merah dengan jantung pisang klutuk pada rolade terhadap sifat organoleptik warna ($p < 0,05$), sedangkan pada aroma, rasa, dan tekstur menunjukkan tidak adanya pengaruh ($p > 0,05$). Ada pengaruh variasi campuran kacang merah dengan jantung pisang klutuk pada rolade terhadap kadar serat pangan ($p < 0,05$).

Kesimpulan: Rolade yang disukai oleh para panelis serta dapat dikembangkan secara sifat fisik, sifat organoleptik, dan kadar serat pangan yaitu rolade pada perlakuan B yaitu variasi campuran kacang merah 70% dan jantung pisang klutuk 30%.

Kata kunci: kacang merah, rolade, serat pangan