

**PENGARUH VARIASI CAMPURAN TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG
KACANG HIJAU (*Vigna radiata*) TERHADAP SIFAT FISIK, SIFAT
ORGANOLEPTIK DAN KADAR ZAT BESI PADA PEMBUATAN KUE
CUBIT**

Frisca Sefhia Lady¹, Joko Susilo², Noor Tifauzah³
^{1,2,3}Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman
email : friscasefhialady25@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Kejadian anemia dapat disebabkan oleh asupan pola makan yang salah, tidak teratur dan tidak seimbang dengan kecukupan sumber gizi yang dibutuhkan tubuh, diantaranya adalah asupan energi, protein, karbohidrat, lemak, vitamin C dan kurangnya sumber makanan zat besi juga asam folat. Konsumsi zat besi yang cukup dapat mencegah anemia. Kacang hijau merupakan salah satu kacang-kacangan yang memiliki kandungan zat besi tinggi yaitu 7,5 mg/100g. Sedangkan dalam bentuk tepung kacang hijau mengandung zat besi sebanyak 8,21 mg/100g. Tepung kacang hijau dapat digunakan sebagai campuran pembuatan kue cubit. Campuran tepung kacang hijau dalam pembuatan kue cubit dapat menambah kandungan zat besi.

Tujuan: Mengetahui pengaruh variasi campuran tepung terigu dan tepung kacang hijau terhadap sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar zat besi pada pembuatan kue cubit.

Metode: Jenis penelitian ini adalah eksperimental semu, dengan rancangan acak sederhana dengan 4 perlakuan dan dilakukan 3 kali ulangan dan 2 unit percobaan. Hasil uji sifat organoleptik dianalisis menggunakan uji statistik *Kruskal Wallis* dan apabila terdapat perbedaan dilanjutkan dengan *Mann Whitney*.

Hasil: Terdapat perbedaan variasi campuran tepung kacang hijau terhadap sifat fisik kue cubit. Semakin banyak campuran tepung kacang hijau warna kue cubit semakin coklat, aroma semakin langu, rasa kue cubit semakin terasa kacang hijau dan tekstur kue cubit semakin padat. Ada perbedaan variasi campuran tepung kacang hijau terhadap sifat organoleptik kue cubit. Kadar zat besi pada produk kue cubit tertinggi terdapat pada kue cubit perlakuan D dengan penambahan 70% tepung kacang hijau dengan kandungan zat besi 6,3405 mg/100 g.

Kesimpulan: Ada pengaruh variasi campuran tepung terigu dan tepung kacang hijau terhadap sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar zat besi kue cubit

Kata Kunci : tepung kacang hijau, sifat fisik, sifat organoleptik, kadar zat besi, kue cubit

THE EFFECT OF VARYING MIXTURES OF WHEAT FLOUR AND MUNGBEAN FLOUR (*Vigna radiata*) ON PHYSICAL PROPERTIES, ORGANOLEPTIC PROPERTIES AND IRON CONTENT IN MAKING CUBIT CAKES

Frisca Sefhia Lady¹, Joko Susilo², Noor Tifauzah³

^{1,2,3}Nutrition Department, Health Polytechnic, Ministry of Health, Yogyakarta,
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman

email: friscasefhialady25@gmail.com

ABSTRACT

Background: Anemia can be caused by incorrect, irregular and unbalanced dietary intake with adequate nutritional sources needed by the body, including intake of energy, protein, carbohydrates, fat, vitamin C and lack of food sources of iron and folic acid. Adequate iron consumption can prevent anemia. Green beans are one of the legumes that have a high iron content, namely 7.5 mg/100g. Meanwhile, green bean flour contains 8.21 mg/100g of iron. Mung bean flour can be used as a mixture for making cubit cakes. The mixture of green bean flour in making cubit cakes can increase the iron content.

Objective: To determine the effect of varying mixtures of wheat flour and green bean flour on physical properties, organoleptic properties and iron content in making cubit cakes.

Method: This type of research are quasi-experimental, with a simple randomized design with 4 treatments and carried out 3 repetitions and 2 experimental units. The organoleptic properties test results were analyzed using the Kruskal Wallis statistical test and if there were differences, it was continued with Mann Whitney.

Results: There are differences in variations in the mung bean flour mixture on the physical properties of cubit cake. The more mixed with green bean flour, the browner the color of the cubit cake, the more delicious the aroma, the more green bean the cubit cake tastes and the denser the cubit cake's texture. There are differences in variations in the mung bean flour mixture on the organoleptic properties of cubit cakes. The highest iron content in the cubit cake product was found in treatment D cake cubit with the addition of 70% green bean flour with an iron content of 6.3405 mg/100 g.

Conclusion: There are an influence of variations in the mixture of wheat flour and green bean flour on the physical properties, organoleptic properties and iron content of cubit cake

Keywords: mung bean flour, physical properties, organoleptic properties, iron content, cubit cake