

**THE EFFECT OF VARIATIONS IN THE MIXTURE OF ANCHOVIES
FLOUR AND MUNG BEAN FLOUR ON PHYSICAL, ORGANOLEPTIC
AND Fe LEVELS IN KASTENGEL CAKE AS AN ALTERNATIVE FOOD
HIGH IN IRON**

Anggia Maharani¹, Joko Susilo², Esthy Rahman Asih³

Nutrition department Health Polytechnic of Yogyakarta,
Jl. Tatabumi No. 3, Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293

Email : anggiamaharani.ch@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: The prevalence of anemia in Indonesia based on data (Riskesdas, 2018), which reached 48.9%. One alternative in meeting iron needs can be by eating food sources that contain iron which can be found in anchovies and green beans. To enrich the iron content in kastengel cake, then in an effort to prevent anemia in adolescent girls, the author added anchovies flour and mung bean flour.

Tujuan: Knowing the effect of variations in the mixture of anchovy rice meal and mung bean flour on physical, organoleptic and fe levels in kastengel cake as an alternative food high in iron

Metode: This type of research is a purely experimental study using Simple Randomized Design (RAS) with three treatments, three repetitions and two experimental units. Physical properties test data were analyzed in an objective and subjective way, fe level test was analyzed in a descriptive way, while organoleptic properties test was analyzed using K-Independent samples test (Kruskall-wallis) and 2-Independent samples test (Mann Whitney).

Hasil: from the levels of Fe kastengel. The more mixture of green bean flour, the higher the Fe content in chestnut. The highest Fe content was found in chestnut treatment D (5% anchovies flour: 15% mung bean flour: 80% wheat flour) with an average of 7,995 mg / 100 grams of kastengel.

Kesimpulan: There is an influence of variations in the mixture of anchovies and mung bean flour on physical, organoleptic and Fe levels in kastengel cake.

Kata Kunci: Kastengel, Anchovies Flour, Mung Bean Flour, Physical Properties, Organoleptic dan Fe Content.

**PENGARUH VARIASI CAMPURAN TEPUNG IKAN TERI NASI DAN
TEPUNG KACANG HIJAU TERHADAP SIFAT FISIK, ORGANOLEPTIK
DAN KADAR Fe PADA KUE KASTENGEL SEBAGAI MAKANAN
ALTERNATIF TINGGI ZAT BESI**

Anggia Maharani¹, Joko Susilo², Esthy Rahman Asih³

Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta,
Jl. Tatabumi No. 3, Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293
Email : anggiamaharani.ch@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Prevalensi anemia di Indonesia berdasarkan data (Riskesdas, 2018), yaitu mencapai 48,9%. Salah satu alternatif dalam memenuhi kebutuhan zat besi dapat dengan mengonsumsi sumber makanan yang mengandung zat besi yang dapat ditemukan dalam ikan teri nasi dan kacang hijau. Untuk memperkaya kandungan zat besi pada kue kastengel, maka dalam upaya mencegah anemia pada remaja putri, penulis melakukan penambahan tepung ikan teri nasi dan tepung kacang hijau.

Tujuan: Mengetahui pengaruh variasi campuran tepung ikan teri nasi dan tepung kacang hijau terhadap sifat fisik, organoleptic dan kadar fe pada kue kastengel sebagai makanan alternatif tinggi zat besi

Metode: Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen murni menggunakan Rancangan Acak Sederhana (RAS) dengan tiga perlakuan, tiga kali pengulangan dan dua unit percobaan. Data uji sifat fisik dianalisis dengan cara obyektif dan subyektif, uji kadar fe dianalisis dengan cara deskriptif, sedangkan uji sifat organoleptic dianalisis dengan menggunakan uji K-Independent samples (Kruskall-wallis) dan uji 2-Independent samples (Mann Whitney).

Hasil: Ditinjau dari kadar Fe kastengel. Semakin banyak campuran tepung kacang hijau maka kadar Fe pada kastengel akan semakin tinggi. Kadar Fe tertinggi terdapat pada kastengel perlakuan D (5% tepung ikan teri nasi : 15% tepung kacang hijau : 80% tepung terigu) dengan rata-rata 7,995 mg/100 gram kastengel.

Kesimpulan: Terdapat pengaruh variasi campuran tepung ikan teri nasi dan tepung kacang hijau terhadap sifat fisik, organoleptik dan kadar fe pada kue kastengel

Kata Kunci: Kastengel, Tepung Ikan Teri Nasi, Tepung Kacang Hijau, Sifat Fisik,, Organoleptik dan Kadar Fe