

# VARIATION OF MIXED RED BEAN FLOUR ON PHYSICAL, ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AND DIETARY FIBER CONTENT IN KAASSTENGELS

Sheren Cahya Hakiki Fadhilah<sup>1</sup>, Elza Ismail<sup>2</sup>, Noor Tifauzah<sup>3</sup>.  
Nutrition Department, Poltekkes Ministry of Health Yogyakarta  
Jl. Tata Bumi No.3, Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293.  
Email: [sherencahya21@gmail.com](mailto:sherencahya21@gmail.com)

## ABSTRACT

**Background:** *Pattern changes of food consumption leads to reduced consumption dietary fiber in the community, followed by the changing patterns of disease causing mortality. One of the ingredients with high dietary fiber content is red beans, in the amount of 17.92%/100g. The production reaching 74.364 tonnes /year, but not offset by good utilization. Red beans can made into flour. Red bean flour mixture can add dietary fiber content to kaasstengels.*

**Purpose:** *This research aimed to learn the physical properties, organoleptic properties and dietary fiber content of variation flour and red bean flour in kaasstengels.*

**Methods:** *This was a quasi-experimental research, with completely randomized design with four kinds of treatments (100%: 0%, 75%: 25%, 50%: 50%, 25%: 75%) and two repetitions. The physical properties and dietary fiber data were analyzed descriptively, while Anova and Duncan Multiple Rank Test (DMRT) were used to analyzed the organoleptic data.*

**Results:** *There was an effect of variations in the mixture of red bean flour on physical properties (color, taste and texture), organoleptic properties with a significance level ( $p < 0.05$ ) and dietary fiber content. The most favored kaasstengels was the kaasstengels with 25% red bean flour in the mixture. The highest dietary fiber content was found on kaasstengels with 75% red bean flour in the mixture.*

**Conclusions:** *There was an effect of variations in the mixture of red bean flour on physical properties (color, taste and texture), organoleptic properties and dietary fiber content in kaasstengels.*

**Keywords :** *red bean flour, physical properties, organoleptic properties, dietary fiber.*

**VARIASI PENCAMPURAN TEPUNG KACANG MERAH TERHADAP  
KARAKTERISTIK FISIK, ORGANOLEPTIK DAN KADAR SERAT  
PANGAN PADA *KAASSTENGELS***

**Sheren Cahya Hakiki Fadhilah<sup>1</sup>, Elza Ismail<sup>2</sup>, Noor Tifauzah<sup>3</sup>.  
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta  
Jl. Tata Bumi No.3, Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293.  
Email : [sherencahya21@gmail.com](mailto:sherencahya21@gmail.com)**

**ABSTRAK**

**Latar Belakang:** Perubahan pola konsumsi pangan menyebabkan berkurangnya konsumsi serat pangan di masyarakat, diikuti dengan perubahan pola penyakit penyebab mortalitas. Salah satu pangan yang memiliki serat pangan tinggi adalah kacang merah, sebesar 17,92%/100g bahan. Tingkat produksi kacang merah termasuk tinggi, mencapai 74.364 ton/tahun, tapi tidak diimbangi dengan pemanfaatan yang baik. Kacang merah dapat dibuat menjadi tepung. Campuran tepung kacang merah dapat menambah kandungan serat pangan pada *kaasstengels*. **Tujuan:** Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi pencampuran tepung terigu dengan tepung kacang merah pada *kaasstengels* kacang merah ditinjau dari sifat fisik, organoleptik dan kadar serat pangan.

**Metode:** Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen semu, dengan rancangan acak lengkap dengan empat macam perlakuan (100%:0%, 75%:25%, 50%:50%, 25%:75%) dan dua kali pengulangan. Hasil uji sifat fisik dan kadar serat pangan dianalisis secara deskriptif, sedangkan hasil uji sifat organoleptik dianalisis menggunakan uji statistik *Anova* dilanjutkan dengan *Duncan Multiple Rank Test* (DMRT).

**Hasil:** Ada pengaruh variasi campuran tepung kacang merah terhadap sifat fisik (warna, rasa dan tekstur). Ada pengaruh variasi campuran tepung kacang merah terhadap sifat organoleptik dengan tingkat signifikansi ( $p < 0,05$ ). Ada pengaruh variasi campuran tepung kacang merah pada serat pangan *kaasstengels*. *Kaasstengels* yang paling disukai adalah perbandingan campuran tepung terigu dan tepung kacang merah 75%:25%. Serat pangan paling tinggi terdapat pada perbandingan campuran tepung terigu dan tepung kacang merah 25%:75%.

**Kesimpulan:** Ada pengaruh variasi campuran tepung kacang merah terhadap sifat fisik (warna, rasa dan tekstur), sifat organoleptik dan kadar serat pangan pada *kaasstengels*.

**Kata Kunci:** tepung kacang merah, sifat fisik, sifat organoleptik, serat pangan.