

THE EFFECT OF MIXING BRAN AND RED BEAN (*Phaseolus vulgaris L*) TO PHYSICAL PROPERTIES, ORGANOLEPTIC PROPERTIES, AND FIBER FOOD LEVELS OF MUFFIN

Talita Ramadhany Nur Azizah¹, I Made Alit Gunawan², Lastmi Wayansari³

¹Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta

^{2,3} Dosen Jurusan Gizi Poltkkes Kemenkes Yogyakarta

Jalan Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293

Email : talita_ramadhany@yahoo.com

ABSTRACT

Background: *Vegetables and fruits are one of the food group in FAO, known as Desirable Dietary Pattern. The lack of vegetable and fruit intake affects the fiber intake. One of the alternative to solve that problem is a using local raw materials fiber hight like a bran and red bean who can treated as muffin as food sample who can cosumption by people.*

Objective: *Knowing the physical characteristic, the organoleptic properties, and the level of the food fiber in the muffin with varations in mixing bran and red beans.*

Method: *The method used pure experimental with a simple randomized design. There are four treatments and 2 times the repetition. This research was carried out in January – April 2021. The physical test data was analyzed in description way, organoleptic test was analyzed in kruskall-wallis test, and the level of fiber food was analyzed in Anova test and followed by a test with DMRT.*

Results: *The more variations in mixing red bean, the more the aroma produced was unpleasant and the sweetness that it brings is diminishing. The more variations in mixing bran, the more the texture produced was not fluffy. There is no significant impact on the preference rates of color, taste, aroma, and texture ($p > 0,05$). There is a significant impact on levels food fiber ($p < 0,05$). The most highest levels of the muffin food fiber are found in C muffin treatment (flour 50% : bran 10% : red bean flour 40%) that was 5,5944%..*

Conclusion: *There is the effect of mixing bran and red bean flour on the physical properties and the levels of fiber food muffin. There is no effect of mixing bran and red bean flour on the organoleptic muffin.*

Key: *Muffin, Bran, Red Bean, Physical Characteristic, Organoleptic Properties, Food Fiber.*

**PENGARUH PENCAMPURAN BEKATUL DAN KACANG MERAH
(*Phaseolus vulgaris L*) TERHADAP SIFAT FISIK, SIFAT
ORGANOLEPTIK, DAN KADAR SERAT PANGAN *MUFFIN***

Talita Ramadhany Nur Azizah¹, I Made Alit Gunawan², Lastmi Wayansari³

¹Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta

^{2,3}Dosen Jurusan Gizi Poltkkes Kemenkes Yogyakarta

Jalan Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293

Email : talita_ramadhany@yahoo.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Sayur-sayuran dan buah-buahan merupakan salah satu kelompok pangan dalam penggolongan FAO, yang dikenal dengan *Desirable Dietary Pattern* (Pola Pangan Harapan/PPH). Kurangnya asupan sayur dan buah berpengaruh pada asupan serat. Salah satu alternative pemecahan masalah tersebut adalah dengan memanfaatkan bahan baku local tinggi serat seperti bekatul dan kacang merah yang dapat diolah menjadi *muffin* sebagai contoh makanan yang dapat dikonsumsi masyarakat umum.

Tujuan: Mengetahui sifat fisik, sifat organoleptik, dan kadar serat pangan *muffin* dengan variasi pencampuran bekatul dan kacang merah

Metode: Metode yang digunakan eksperimental murni dengan desain rancangan acak sederhana. Terdapat 4 perlakuan dan 2 kali pengulangan. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari – April 2021. Data uji sifat fisik dianalisis secara deskriptif, uji organoleptic dianalisis menggunakan uji *kruskall-wallis* dan kadar serat pangan dianalisis menggunakan uji *Anova* dan dilanjutkan dengan uji DMRT.

Hasil: Semakin tinggi campuran kacang merah, aroma yang dihasilkan semakin langu dan rasa manis yang dihasilkan semakin berkurang. Semakin tinggi campuran bekatul, tekstur yang dihasilkan semakin bantat. Tidak ada pengaruh yang signifikan terhadap tingkat kesukaan warna, rasa, aroma, dan tekstur ($p>0,05$). Ada pengaruh yang signifikan terhadap kadar serat pangan ($p<0,05$). Kadar serat pangan paling tinggi terdapat pada *muffin* perlakuan C (tepung terigu 50% : bekatul 10% : tepung kacang merah 40%) yaitu 5,5944%.

Kesimpulan: Terdapat pengaruh pencampuran bekatul dan tepung kacang merah terhadap sifat fisik dan kadar serat pangan pada *muffin*. Tidak ada pengaruh pencampuran bekatul dan kacang merah terhadap sifat organoleptic *muffin*.

Kata Kunci: *Muffin*, Bekatul, Kacang Merah, Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Serat Pangan.