

MIXING GREEN BEAN FLOUR (*Phaseolus radiates*) ON BISCUITS AS SNACK PREGNANT WOMAN REVIEWED FROM PHYSICAL PROPERTIES, ORGANOLEPTIC PROPERTIES AND IRON CONTENT

Siti Rahmah Kinanju*, Agus Wijanarka, Noor Tifauzah
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tata Bumi 3, Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293
0274-617679
(Email : Kinanjusitirahmah@gmail.com)

ABSTRACT

Background: The prevalence of anemia in pregnant women nationally is 37.1%. The government has made efforts to overcome through the program of iron supplementation. Barriers to the program is the coverage of iron pill consumption of pregnant women is low. Alternative prevention of the onset of anemia is to increase consumption of foods containing Fe, one green bean. Green beans can be processed into green bean flour and used to make cakes, one of which is biscuits.

Objective: To know the effect of mixing variation of green bean flour on physical properties, organoleptic properties and iron content on biscuits. **Method:** This study was a quasi experiment with Simple Random Design using 4 variations of flour mixture and green bean flour. Then tested organoleptic to see the level of fondness and test levels of iron. The sample for organoleptic test are 25 panelists rather trained. **Result:** The more the proportion of green bean mixing of biscuits is getting darker brown, flavorful of green beans and hard-textured. The results showed that there was a significant difference to the taste level of biscuit taste ($P=0.001$). Iron levels produced from the four biscuits are 23.60-28.61 ppm. The results showed there was a significant difference to iron levels ($P=0.012$).

Conclusions: The mixing variation of green beans flour has an effect on the physical properties of biscuits. The mixing variation of green bean flour has not effect to the level of color, aroma, and texture. However, for taste parameter, has an effect. The mixing variation of green bean flour has an effect to iron content of biscuit. Highest levels of iron and significantly different from other treatments ($P<0.005$) were found in biscuits with 10% mixture of green bean flour which was 28.61 ppm.

Keywords: Green Bean Biscuits, Organoleptic Properties, Physical Properties, Iron Content

PENCAMPURAN TEPUNG KACANG HIJAU (*Phaseolus radiates*) PADA BISKUIT SEBAGAI KUDAPAN IBU HAMIL DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KADAR ZAT BESI.

Siti Rahmah Kinanju* Agus Wijanarka, Noor Tifauzah
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tata Bumi 3, Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293
0274-617679
(Email : Kinanjusitirahmah@gmail.com)

ABSTRAK

Latar Belakang: Prevalensi anemia pada ibu hamil secara nasional sebesar 37,1%. Pemerintah telah melakukan upaya penanggulangan melalui program suplementasi zat besi. Hambatan program tersebut yaitu cakupan konsumsi pil besi ibu hamil tergolong rendah. Alternatif pencegahan timbulnya anemia yaitu meningkatkan konsumsi makanan yang mengandung Fe, salah satunya kacang hijau. Kacang hijau dapat diolah menjadi tepung kacang hijau dan digunakan untuk membuat kue, salah satunya yaitu biskuit. **Tujuan:** Mengetahui pengaruh variasi pencampuran tepung kacang hijau terhadap sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar zat besi pada biskuit. **Metode:** Penelitian ini adalah eksperimen semu dengan Rancangan Acak Sederhana menggunakan 4 variasi campuran tepung terigu dan tepung kacang hijau. Kemudian diuji organoleptik untuk melihat tingkat kesukaan dan uji kadar zat besi. Sampel untuk uji organoleptik yaitu 25 panelis agak terlatih **Hasil:** Semakin banyak proporsi pencampuran tepung kacang hijau biskuit semakin berwarna coklat tua, beraroma khas kacang hijau dan bertekstur keras. Hasil penelitian menunjukkan terdapat perbedaan yang signifikan terhadap tingkat kesukaan rasa biskuit ($P=0,001$). Kadar zat besi yang dihasilkan dari keempat biskuit yaitu 23,60-28,61 ppm. Hasil penelitian menunjukkan terdapat perbedaan yang signifikan terhadap kadar zat besi ($P=0,012$). **Kesimpulan:** Terdapat pengaruh variasi pencampuran tepung kacang hijau terhadap sifat fisik biskuit. Tidak ada pengaruh variasi pencampuran tepung kacang hijau terhadap tingkat kesukaan warna, aroma, dan tekstur. Namun, untuk parameter rasa, terdapat pengaruh. Ada pengaruh variasi pencampuran tepung kacang hijau terhadap kadar zat besi biskuit. Kadar zat besi tertinggi dan berbeda nyata dengan perlakuan lainnya ($P<0,005$) terdapat pada biskuit dengan pencampuran 10% tepung kacang hijau yaitu 28,61 ppm.

Kata Kunci: Biskuit Kacang Hijau, Sifat Organoleptik, Sifat Fisik, Kadar Zat Besi