

**VARIATIONS OF MIXING BOGOR TARO FLOUR (*Colocasia esculenta*)  
AND MUNG BEANS FLOUR (*Phaseolus radiatus*) IN THE  
MANUFACTURE OF KASTANGEL TAKAJAU REVIEWED FROM  
PHYSICAL PROPERTIES, ORGANOLEPTIC PROPERTIES, AND  
FIBER CONTENT**

Fauzia Ika Julina Putri, Nur Hidayat, Rini Wuri Astuti

Nutrition Department Health Polytechnic of Yogyakarta  
Jl. Tatabumi No. 3, Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293  
Email : [fauziaika27@gmail.com](mailto:fauziaika27@gmail.com)

**ABSTRACT**

**Background :** *Based on Basic Health Research 2018 shows the national average consumption of less vegetables and fruits in the population in Indonesia reached 95,5%. The lack of intake of vegetables and fruits is closely related to the lack of fiber intake. To increase fiber intake can be through the utilization of local foodstuffs, namely bogor taro flour and mung beans flour that can be processed into kastangel.*

**Objective :** *Knowing the influence of variations mixing bogor taro flour and mung beans flour in the manufacture of kastangel TAKAJAU reviewed from physical properties, organoleptic properties, and fiber content.*

**Methods :** *This type of research is quasi experimental research using Simple Randomized Design (RAS) with three treatments, two repetitions and one experimental unit. Physical properties test data and fiber content test are analyzed in a descriptive way, while organoleptic properties test is analyzed using K-independent samples test (Kruskall-wallis) and independent 2-sample test (Mann Whitney).*

**Results :** *Based on physical properties there were effects in color, aroma, taste, and texture. Based on a summary of organoleptic properties and fiber content, kastangel TAKAJAU C (95% bogor taro flour: 5% mung beans flour) could potentially be developed with a weight of 25 g or about 6 pieces per serving can contribute to dietary fiber intake of 3.45-5.18% of fiber needs for adults. The results showed that there was significant effect ( $p < 0,05$ ) on the level preference for color ( $p = 0,000$ ), aroma ( $p = 0,010$ ), taste ( $p = 0,003$ ), and texture ( $p = 0,011$ ) of kastangel TAKAJAU.*

**Conclusion :** *There were effects in the variation of mixing bogor taro flour and mung beans flour on physical properties, organoleptic properties, and dietary fiber content of kastangel TAKAJAU.*

**Key Words :** *Kastangel, Bogor Taro Flour, Mung Beans Flour, Physical Properties, Organoleptic Properties, Fiber Content.*

**VARIASI PENCAMPURAN TEPUNG TALAS BOGOR (*Colocasia esculenta*) DAN TEPUNG KACANG HIJAU (*Phaseolus radiatus*) DALAM PEMBUATAN KASTANGEL TAKAJAU DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN KADAR SERAT**

Fauzia Ika Julina Putri, Nur Hidayat, Rini Wuri Astuti

Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta,  
Jl. Tatabumi No. 3, Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293

Email : [fauziaika27@gmail.com](mailto:fauziaika27@gmail.com)

**ABSTRAK**

**Latar Belakang :** Berdasarkan Riset Kesehatan Dasar 2018 menunjukkan proporsi rerata nasional konsumsi kurang sayur dan buah pada penduduk di Indonesia mencapai 95,5%. Kurangnya asupan sayur dan buah erat kaitannya dengan kurangnya asupan serat. Untuk meningkatkan asupan serat dapat melalui pemanfaatan bahan pangan lokal yaitu tepung talas dan tepung kacang hijau yang dapat diolah menjadi kastangel.

**Tujuan :** Mengetahui pengaruh variasi pencampuran tepung talas bogor dan tepung kacang hijau dalam pembuatan kastangel TAKAJAU ditinjau dari sifat fisik, sifat organoleptik, dan kadar serat.

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

**Hasil :** Ditinjau dari sifat fisik terdapat pengaruh warna, aroma, rasa dan tekstur. Berdasarkan rangkuman sifat organoleptik dan kadar serat pangan, kastangel TAKAJAU C (95% tepung talas bogor : 5% tepung kacang hijau) berpotensi dapat dikembangkan dengan berat 25 g atau sekitar 6 buah per porsi sajian dapat memberikan sumbangan asupan serat pangan sebesar 3,45-5,18% dari kebutuhan serat bagi orang dewasa. Hasil penelitian menunjukkan ada pengaruh yang signifikan ( $p < 0,05$ ) terhadap tingkat kesukaan warna ( $p = 0,000$ ), aroma ( $p = 0,010$ ), rasa ( $p = 0,003$ ), dan tekstur ( $p = 0,011$ ) kastangel TAKAJAU.

**Kesimpulan :** Terdapat pengaruh variasi pencampuran tepung talas bogor dan tepung kacang hijau terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, dan kadar serat pangan kastangel TAKAJAU.

**Kata Kunci :** Kastangel, Tepung Talas Bogor, Tepung Kacang Hijau, Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Serat.