

ABSTRAK

Riri Meilani

DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN ZAT BESI BEANKA *CRACKERS* (*CRACKERS* KACANG HIJAU DAN BUBUK DAUN KALE) POTENSI PENCEGAHAN ANEMIA PADA REMAJA PUTRI

1x + 51 Halaman + 11 Tabel + 8 Lampiran

Pendahuluan : Anemia defisiensi zat besi merupakan salah satu masalah gizi yang banyak dialami oleh remaja putri dan dapat berdampak pada penurunan konsentrasi, kelelahan, serta gangguan perkembangan. Upaya pencegahan anemia dapat dilakukan melalui penyediaan makanan fungsional yang kaya akan zat besi. Salah satu inovasi pangan yang dikembangkan adalah *Beanka crackers*, yaitu *crackers* dengan penambahan tepung kacang hijau dan bubuk daun kale. **Tujuan Penelitian :** Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat dan kandungan zat besi pada *Beanka crackers* sebagai alternatif kudapan bergizi dalam upaya pencegahan anemia pada remaja putri. **Metode Penelitian :** Desain penelitian ini adalah eksperimental dengan tiga formulasi *crackers* yang berbeda. Uji dilakukan oleh 30 panelis menggunakan uji daya terima terhadap warna, rasa, aroma, dan tekstur. Formulasi dengan terbaik kemudian dianalisis kandungan zat besinya menggunakan metode *Atomic Absorption Spectroscopy* (AAS). **Hasil :** Berdasarkan hasil uji *Kruskal-Wallis* pada ketiga formulasi *Beanka Crackers* menunjukkan bahwa terdapat perbedaan signifikan ($P\text{-Value} < 0,05$) indikator warna, rasa, dan tekstur. Sedangkan pada indikator aroma tidak ada perbedaan signifikan ($P\text{-Value} > 0,05$). Dari hasil uji *Mann-Whitney* terdapat perbedaan pada formulasi BKC0 dengan BKC1 (tekstur), BKC0 dengan BKC2 (warna, rasa, aroma, dan tekstur), dan BKC1 dan BKC 2 (warna). Pada formulasi terpilih yaitu BKC 1 dengan penambahan 25 gram kacang hijau dan 5 gram bubuk daun kale memiliki kandungan zat besi sebesar 0,0457 mg/g. **Kesimpulan :** Formulasi yang paling disukai oleh panelis adalah formulsi BKC1 dengan indikator tekstur paling tinggi yaitu sebesar 4,07 menunjukkan bahwa panelis menyukai tekstur *crackers* formulasi BKC1 dibandingkan dua formulasi lainnya. **Saran :** Perlu dilakukan perbaikan atau modifikasi resep *Beanka Crackers* pada warna, rasa, dan aroma agar hasil uji produk lebih diterima oleh panelis.

Kata Kunci : *Crackers*, kacang hijau, bubuk daun kale, anemia, remaja putri.

Daftar bacaan: 4 buku (2020-2023)

ABSTRACT

Riri Meilani

ACCEPTABILITY AND IRON CONTENT OF BEANKA CRACKERS (GREEN BEAN CRACKERS AND KALE LEAF POWDER) POTENTIAL FOR ANEMIA PREVENTION IN ADOLESCENT GIRLS

1x + 51 Pages + 11 Tables + 8 Appendices

Introduction: Iron deficiency anemia is one of the nutritional problems experienced by many adolescent girls and can have an impact on decreased concentration, fatigue, and developmental disorders. Efforts to prevent anemia can be done through the provision of functional foods rich in iron. One of the food innovations developed is Beanka crackers, which are crackers with the addition of mung bean flour and kale leaf powder. **Research Objective:** This study aims to determine the level and content of iron in Beanka crackers as an alternative to nutritious snacks in an effort to prevent anemia in adolescent girls. **Research Method:** The design of this study was experimental with three different formulations of crackers. The test was conducted by 30 panelists using an acceptance test of color, taste, aroma, and texture. The best formulation was then analyzed for iron content using the Atomic Absorption Spectroscopy (AAS) method. **Results:** Based on the results of the Kruskal-Wallis test on the three formulations of Beanka Crackers, it was shown that there was a significant difference (P -Value <0.05) in color, taste, and texture indicators. Meanwhile, in the aroma indicator, there was no significant difference (P -Value >0.05). From the results of the Mann-Whitney test, there are differences in the formulation of BKC0 with BKC1 (texture), BKC0 with BKC2 (color, taste, aroma, and texture), and BKC1 and BKC 2 (color). In the selected formulation, namely BKC 1 with the addition of 25 grams of mung beans and 5 grams of kale leaf powder, it has an iron content of 0.0457 mg/g. **Conclusion:** The most preferred formulation by the panelists was the BKC1 formulation with the highest texture indicator of 4.07, indicating that the panelists liked the texture of the BKC1 formulation crackers over the other two formulations. **Suggestion:** It is necessary to improve or modify the Beanka Crackers recipe on the color, taste, and aroma so that the product test results are more accepted by the panelists.

Keywords: Crackers, mung beans, kale leaf powder, anemia, adolescent girls.

References: 4 books (2020-2023)