

## ABSTRAK

Nisrina Kamila Putri Timur

DAYA TERIMA DAN KADAR ZAT BESI (FE) DALAM FORMULASI MOCHI “KECAU” (TEPUNG KELOR DAN KACANG HIJAU)

xvi + 76 Halaman + 12 Tabel + 9 Lampiran

Anemia hadir sebagai salah satu persoalan kesehatan utama di Indonesia, terutama menghantui remaja putri, dengan prevalensi mencapai 18,4%. Salah satu pemicu utama anemia adalah rendahnya kadar zat besi dalam tubuh, sehingga diperlukan Langkah dalam memperbaiki kecukupan gizi dengan cara pengembangan produk pangan yang kaya akan zat besi. Penelitian ini diarahkan guna mengeksplorasi daya terima formulasi dan kadar zat besi (Fe) dalam mochi “KECAU” yang terbuat dari tepung kelor (*Moringa oleifera*) dan kacang hijau (*Vigna radiata*).

Dalam penelitian ini mengaplikasikan metode eksperimen dalam variasi formulasi mochi yang divariasikan melalui rasio tepung kelor dan kacang hijau 100:0, 80:20, 75:25, dan 70:30. Uji organoleptik dimaksudkan untuk menilai karakteristik produk meliputi rasa, aroma, tekstur, dan penampilan, sedangkan penetapan kadar besi dalam sampel dilakukan dengan spektrofotometri serapan atom.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi mochi dengan perbandingan 80:20 (kacang hijau : tepung kelor) dengan kode MK2 memiliki daya terima tertinggi dengan rata-rata skor 3,87, yang masuk dalam kategori “suka”. Selain itu, kadar zat besi (Fe) tertinggi ditemukan pada formulasi yang sama (MK2), yaitu 2,99 mg/kg yang dapat memenuhi kebutuhan gizi remaja putri.

Masakan yang dapat diberikan berdasarkan hasil penelitian adalah mochi “KECAU” mampu menjadi alternatif kudapan bergizi dan efektif dalam membantu pencegahan anemia di kalangan remaja putri. Penelitian ini bertujuan memberikan kontribusi signifikan pada pengembangan produk pangan fungsional yang sehat serta menarik bagi konsumen.

**Kata Kunci:** Anemia, mochi “KECAU”, tepung kelor, kacang hijau, kadar zat besi, daya terima, remaja putri.

**Daftar Bacaan :** 5 buku, 34 Jurnal (2019-2024)

## ABSTRACT

Nisrina Kamila Putri Timur

*ACCEPTANCE AND IRON (FE) CONTENT OF FORMULATION IN “KECAU” MOCHI (MORINGA FLOUR AND GREEN BEAN)*

*xvi + 76 Pages + 12 Tables + 9 Appendices*

*Anemia is a significant health issue in Indonesia, particularly among adolescent girls, with a prevalence of 18.4%. Iron deficiency is one of the main causes of anemia, necessitating efforts to improve nutritional intake through the development of iron-rich food products. This study aims to explore the acceptance of the formulation and iron (Fe) content in “KECAU” mochi made from moringa flour (*Moringa oleifera*) and mung beans (*Vigna radiata*).*

*In this research, an experimental method was used with different mochi formulations, specifically the ratios of moringa flour to mung beans of 100:0, 80:20, 75:25, and 70:30. Organoleptic tests were conducted to assess the aspects of taste, aroma, texture, and appearance of the product, while the analysis of iron content was performed using atomic absorption spectrophotometry.*

*The results showed that the mochi formulation with an 80:20 ratio (mung beans : moringa flour) coded as MK2 had the highest acceptance with an average score of 3.87, categorized as “liked.” Additionally, the highest iron (Fe) content was found in the same formulation (MK2), at 2.99 mg/kg, which can meet the nutritional needs of adolescent girls.*

*The recommendation from this study is that “KECAU” mochi can serve as a nutritious snack alternative and effectively help prevent anemia among adolescent girls. It is hoped that this research will contribute to the development of functional food products that are healthy and appealing to consumers.*

**Keywords:** *Anemia, “KECAU” mochi, moringa flour, mung beans, iron content, acceptance, adolescent girls.*

**References:** *5 books, 34 journals (2019-2024)*