

**BISKUIT TEPUNG KACANG MERAH DENGAN
PENAMBAHAN BAYAM MERAH *amarthus tricolor* l DAN SARI
JAMBU BIJI MERAH SEBAGAI MAKANAN SELINGAN
REMAJA**

Oleh:

Nurul Liana

201802032

ABSTRAK

Nurul Liana

Biskuit tepung kacang merah merupakan kue kering yang berbahan dasar tepung kacang merah. Tepung kacang merah merupakan tepung yang memiliki kandungan zat besi cukup tinggi dibandingkan dengan tepung lainnya. Bayam merah merupakan salah satu tanaman sayuran yang memiliki kandungan gizi zat besi yang cukup tinggi. Buah jambu biji merah sangat kaya akan vitamin C. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima, kandungan zat besi dan vitamin C produk biskuit tepung kacang merah. Penelitian ini merupakan penelitian *Eksperimental* menggunakan desain *Rancangan Acak Lengkap* (RAL), yang terdiri dari 3 taraf perlakuan yaitu 10%, 20%, 30%. Hasil pada uji perbedaan dengan menggunakan analisis *mannwithney* didapatkan hasil perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$) untuk semua kriteria. Hasil dari uji hedonik biskuit tepung kacang merah paling disukai P3 (90% : 10%). Hasil dari kadar air tertinggi pada P2 sebesar 17,19%. Hasil dari kadar abu tertinggi pada P3 sebesar 2,62%. Hasil dari pengujian kadar zat besi yang tertinggi yaitu P3 sebesar 9,02 mg/100 g dan kadar vitamin C yang tertinggi P3 sebesar 211,53 mg/100g. Kesimpulannya adalah biskuit tepung kacang merah, bayam merah dengan penambahan sari jambu biji merah dapat diterima oleh masyarakat, mengandung zat besi dan vitamin C yang tinggi pada P3.

Kata kunci: biskuit, bayam merah, sari jambu biji, tinggi, zat besi

ABSTRACT

Nurul Liana

Biscuits are a type of pastries that have a sweet taste, are small in shape are obtained from the oven process with basic ingredients of wheat flour, margarine, powdered sugar and egg yolks. Biscuits classified into 4 type, name hard biscuits, crackers, cookies, and wafers. Red bean flour is a processed red bean product obtained through stages of drying and crushing. Red spinach is one of the vegetableplants that have a fairy high nutritional content. red guava fruit is very rich in vitamin C. to produce an innovative product of red bean flour biscuits withthe addition of red spinach and red guava juice as a snack source of iron. This researchis an experimental study using a completely randomized design (CRD). which consists of 3 level of treatment, name 10%, 20%, 30%. the results of theiron level test carried out on the three samples obtained results of P1 2.49, P2 4.45, andP3 9.02. Vitamin C level in the three biscuit products P1 showed 89.07 grams, P2

154.65 grams, P3 211.53 grams. The conclusion is peanut flour biscuits, red spinach with the addition of red guava juice as a snack for teenagers who are highin iron.

Keywords: biscuits, red spinach, guava juice, high iron