

PEMBUATAN WAFFLE TEPUNG KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris* L.) DAN TEPUNG BAYAM MERAH (*Amaranthus tricolor* L) DENGAN PENAMBAHAN SARI BUAH BIT MERAH (*Beta vulgaris* L.) SEBAGAI CAMILAN ALTERNATIF YANG MENGANDUNG ZAT BESI

**Neng Putri Imelda
NIM. 201902039**

ABSTRAK

Pendahuluan : *Waffle* merupakan jenis camilan khas yang dibuat dengan cetakan khusus *waffle*. *Waffle* tepung kacang merah dan tepung bayam merah dengan penambahan sari buah bit merupakan produk makanan dengan penggunaan bahan baku tepung kacang merah dan tepung bayam merah. Tepung kacang merah merupakan tepung yang mempunyai kandungan zat besi yang cukup tinggi, sehingga produk *waffle* ini menjadi salah satu alternatif camilan yang dapat membantu untuk memenuhi kebutuhan zat besi pada remaja putri dan remaja laki-laki. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis karakteristik organoleptik, daya terima uji hedonik, kandungan zat besi, kadar air dan kadar abu sesuai SNI pada *waffle*.

Metode : Desain penelitian eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 3 formula dan 3 taraf perlakuan yaitu F1 (83,3%:16,7%), F2 (75%:25%) dan F3 (66,6%:33,4). **Hasil :** Hasil uji statistik untuk uji organoleptik terdapat perbedaan yang signifikan ($p\text{-value} < 0,05$) pada indikator rasa. Hasil uji hedonik tertinggi terdapat pada formula F3 dengan total presentase 92,19% (sangat suka). Hasil uji kandungan zat besi tertinggi terdapat formula F3 yaitu sebesar 8,56 mg. Hasil uji kadar air tertinggi terdapat pada formula F2 yaitu sebesar 29,06% dan hasil uji kadar abu tertinggi yaitu sebesar 2,91%. Kesimpulan dari penelitian ini menunjukkan produk *waffle* dengan penggunaan tepung kacang merah dan tepung bayam merah dengan penambahan sari buah bit dapat diterima oleh remaja putri dan laki-laki dan mengandung zat besi yang tinggi.

Kata Kunci : buah bit, kadar abu, kadar air, tepung bayam merah, tepung kacang merah, *waffle*, zat besi.

MAKING OF RED BEAN FLOUR WAFFLES (*Phaseolus vulgaris* L.) AND RED SPINACH FLOUR (*Amaranthus tricolor* L) WITH THE ADDITION OF EXTRA RED BEET FRUIT (*Beta vulgaris* L.) AS AN ALTERNATIVE SNACK CONTAINS IRON

**Neng Putri Imelda
NIM. 201902039**

ABSTRACT

Waffle is a typical type of snack made with a special waffle mold. Red bean flour and red spinach flour waffles with the addition of beet juice are food products using red bean flour and red spinach flour as raw materials. Red bean flour is a flour that has a fairly high iron content, so this waffle product is expected to be an alternative snack that can help meet the needs of iron in young women and young men. The purpose of this study was to analyze the organoleptic characteristics, acceptability and iron content, moisture content and ash content according to SNI on waffle products. Experimental research design with completely randomized design (CRD) consisting of 3 formulas and 3 treatment levels, namely F1 (83.3%: 16.7%), F2 (75%: 25%) and F3 (66.6%: 33), 4). The statistical test results for the organoleptic test showed a significant difference (p -value < 0.05) in the taste indicator. The highest hedonic test results were found in formula F3 with a total percentage of 92.19% (very like). The highest iron content test results were found in the F3 formula, which was 8.56 mg. The highest moisture content test results were found in the F2 formula which was 29.06% and the highest ash content test results were 2.91%. The conclusion of this study shows that waffle products using red bean flour and red spinach flour with the addition of beetroot juice are acceptable to young women and men and contain high levels of iron.

Keywords : ash content, beets, iron, moisture content, red bean flour, red spinach flour, waffle.