

PEMBUATAN BROWNIES KERING TEPUNG KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris L.*) DAN TEPUNG BERAS MERAH (*Oryza sativa L.*) DENGAN PENAMBAHAN SARI BUAH BIT MENGANDUNG ZAT BESI

Oleh:

**NINIS DHIFFA FRINITA
NIM.201902041**

ABSTRAK

Pendahuluan : Anemia adalah suatu keadaan ketika kadar hemoglobin (Hb) dalam darah kurang dari batas normal. Indonesia merupakan salah satu negara berkembang yang terdapat dikawasan Asia tenggara dengan prevalensi anemia berdasarkan data riskesdas 2018 sebesar 32% dengan kelompok umur 15-24 tahun. Diantara makanan atau camilan alternatif yang beredar, salah satu camilan modern yang praktis dan mengandung komponen gizi cukup lengkap adalah *brownies* kering krispi tepung kacang merah dan tepung beras merah, dengan penambahan sari buah bit, cokelat bubuk, cokelat batang, telur, gula halus, margarin.

Metode : Metode penelitian ini adalah penelitian deskriptif eksperimental desain yang terdiri dari 2 faktor dengan 3 taraf perlakuan, dengan perbandingan tepung kacang merah dan tepung beras merah pada F1 (90%:10%), f2 (80%:20%), f3 (70%:30%). Penelitian ini dilakukan oleh 38 panelis tidak terlatih berusia 17-21 tahun.

Hasil : Hasil uji perbedaan menggunakan analisis Kruskal-Wallis yang dilanjut uji Mann Whitney untuk uji organoleptik didapatkan hasil perbedaan signifikan ($p < 0,05$) pada semua kriteria. Uji hedonik pada produk *brownies* dengan penggunaan tepung kacang merah dan tepung beras merah paling disukai panelis yaitu F3 (70%:30%). Hasil uji kadar abu tertinggi pada F3 sebesar 2,37%, kadar air tertinggi pada F1 sebesar 3,39%, kadar zat besi tertinggi pada F1 sebesar 5,82mg/100g, kadar karbohidrat tertinggi pada F3 sebesar 54,71%, kadar protein tertinggi pada F2 sebesar 8,83%, kadar lemak tertinggi pada F2 sebesar 32,75%. Kesimpulannya *brownies* dengan penggunaan tepung kacang merah dan tepung beras merah dapat diterima oleh masyarakat dan dapat dikatakan sumber zat besi

Kata kunci : Kacang merah, beras merah, sari buah bit, remaja

MAKING OF DRY BROWNIES OF RED BEAN FLOUR (*Phaseolus vulgaris* L.) AND RED RICE FLOUR (*Oryza sativa* L.) WITH THE ADDITION OF IRON-CONTAINING BEET EXTRACT

By:

**NINIS DHIFFA FRINITA
NIM. 201902041**

ABSTRACT

Anemia is a condition when the level of hemoglobin (Hb) in the blood is less than normal. Indonesia is one of the developing countries in the Southeast Asia region with an anemia prevalence based on the 2018 Riskesdas data of 32% for the 15-24 year age group. Among alternative foods or snacks in circulation, one of the modern snacks that is practical and contains quite complete nutritional components is dry brownies with red bean flour and brown rice flour, with the addition of beet juice, cocoa powder, chocolate bars, eggs, powdered sugar, margarine. This research method is a descriptive experimental design study consisting of 2 factors with 3 treatment levels, with a ratio of red bean flour and brown rice flour on F1 (90%:10%), f2 (80%:20%), f3 (70% :30%). This research was conducted by 38 untrained panelists aged 17-21 years. The results of the difference test using the Kruskal-Wallis analysis followed by the Mann Whitney test for the organoleptic test showed significant differences ($p < 0.05$) in all criteria. The panelists preferred the hedonic test on brownie products using red bean flour and brown rice flour, namely F3 (70%:30%). The highest ash content test results were in F3 of 2.37%, the highest moisture content in F1 was 3.39%, the highest iron content in F1 was 5.82mg/100g, the highest carbohydrate content was in F3 of 54.71%, protein content the highest was in F2 of 8.83%, the highest fat content was in F2 of 32.75%. In conclusion, brownies using red bean flour and brown rice flour can be accepted by the community and can be said to be a source of iron.

Keywords: Red beans, brown rice, beet juice, juvenile