

**PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG KACANG MERAH  
(*Phaseolus vulgaris L*), TEPUNG BERAS MERAH (*Oryza  
glaberrima*), DAN SARI BUAH BIT (*Beta Vulgaris L.*)  
TERHADAP MUTU PRODUK DAN KADAR ZAT BESI PADA  
EGG ROLL**

Oleh :

Alda Oktarina

NIM. 201802004

**ABSTRAK**

*Egg roll* tepung kacang merah dan tepung beras merah merupakan produk makanan kering dengan penggunaan bahan baku tepung kacang merah. Tepung kacang merah merupakan tepung yang memiliki kandungan zat besi cukup tinggi. Tingginya kadar zat besi pada produk *egg roll* diharapkan menjadi salah satu alternatif makanan selingan yang dapat memenuhi kebutuhan zat besi pada remaja putri. Tujuan penelitian untuk menganalisis karakteristik mutu, daya terima, dan zat gizi pada *egg roll* dengan penggunaan tepung kacang merah, tepung beras merah dan sari buah bit. Desain penelitian eksperimental, dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) menggunakan perbandingan perlakuan tepung kacang merah dan tepung beras merah yang terdiri dari 3 formula dengan 2 perlakuan yaitu F1 (25%:75%), F2 (50%:50%), F3 (75%:25%). Hasil uji perbedaan menggunakan analisis *Kruskall-Wallis* yang dilanjut uji *Mann Whitney* untuk uji organoleptik didapatkan hasil perbedaan signifikan ( $p < 0,05$ ) pada semua kriteria. Uji hedonik pada produk *egg roll* dengan penggunaan tepung kacang merah paling disukai panelis yaitu F1 (25%:75%). Hasil uji kadar air tertinggi pada F2 sebesar 4,44 %, kadar abu tertinggi pada F3 sebesar 2,37% dan kadar zat besi tertinggi pada F3 sebesar 12,72mg/100g. Kesimpulannya *egg roll* dengan penggunaan tepung kacang merah dapat diterima oleh masyarakat dan mengandung zat besi yang tinggi.

Kata Kunci : Tepung Kacang Merah, Tepung Beras Merah, *Egg Roll*, Tinggi Zat Besi

## ABSTRACT

*Red bean flour and brown rice flour egg roll were the dry food products with red bean flour as the main ingredient. Red bean flour was flour that had a high rate of iron substance. The high of iron from egg roll products is expected to be one of the alternate products for snacks that can fulfill the nutritional needs of iron for teenage girls. The purpose of this study was to analyze the quality characteristics, receptivity, and nutritional substance of egg rolls with red bean flour, brown rice flour, and beetroot juices. This study design was experimental with a completely randomized design (CRD) method with a comparison of red bean flour and brown rice flour that used 3 formulas with 2 treatments that were F1 (25%:75%), F2(50%:50%), and F3(75%;25%)/ results of this study will be analyzed with Kruskal-Wallis test furthermore with Mann Whitney test for organoleptic test obtained significance results ( $p < 0,05$ ) for all criteria. Hedonic test for egg roll with red ben flour that the panelist mostly liked was F1 (25%:75%). The result for the highest water content was at F2 with 4,44%, the highest ash content was at F3 with 2,37%, and the highest iron content was at F3 with 12,72 mg/100g. the conclusion egg roll with red bean flour was acceptable by the public and had high iron content.*

*Key words: Red Bean Flour, Brown Rice Flour, Egg Roll, High Iron Content*