

PEMANFAATAN TEPUNG KELAKAI SEBAGAI BAHAN PANGAN ALTERNATIF SUMBER ZAT BESI DALAM SUBSTITUSI PRODUK *COOKIES CHICKPEA* UNTUK IBU HAMIL ANEMIA

Angesty Verani Fahriza

Abstrak

Prevalensi anemia pada ibu hamil di Indonesia mengalami peningkatan secara signifikan dari 37.1% pada tahun 2013 menjadi 48.9% pada tahun 2018. Anemia dapat dicegah dan ditangani salah satunya dengan mengonsumsi makanan sumber zat besi. Tujuan penelitian ini yaitu untuk memanfaatkan tepung kelakai sebagai bahan pangan alternatif sumber zat besi dalam substitusi produk cookies chickpea untuk ibu hamil anemia. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari tiga taraf perlakuan dan dua pengulangan yaitu : Perbandingan tepung chickpea dan tepung kelakai F1 (30g : 15g), F2 (27.5g : 17.5), F3 (25g : 20g). Analisis data uji organoleptik dan sifat kimia menggunakan uji Kruskal Wallis dan uji ANOVA. Hasil penelitian uji organoleptik menunjukkan substitusi tepung kelakai berpengaruh nyata ($p < 0.05$) terhadap rasa dan aroma. Hasil uji kandungan berpengaruh nyata ($p < 0.05$) substitusi tepung kelakai terhadap kadar abu, protein dan zat besi. Cookies F3 merupakan formulasi terbaik yang memiliki komposisi kimia per sajian (60 gram); energi 277.81 kkal, lemak 10.30%, protein 6.13%, karbohidrat 40.12%, zat besi 4.18 mg. Kandungan zat besi cookies F3 telah memenuhi syarat klaim sumber zat besi produk pangan yang disyaratkan oleh BPOM.

Kata Kunci : Kelakai, *Cookies* Ibu Hamil, *Chickpea*, Anemia Defisiensi Zat Besi

UTILIZATION OF KELAKAI FLOUR AS AN ALTERNATIVE FOOD SOURCE OF IRON IN CHICKPEA COOKIES PRODUCT SUBSTITUTION FOR PREGNANT WOMEN ANEMIA

Angesty Verani Fahriza

Abstract

The prevalence of anemia in pregnant women in Indonesia increased significantly from 37.1% in 2013 to 48.9% in 2018. Anemia can be prevented and treated by consuming iron source foods. The purpose of this research is to utilize kelakai flour as an alternative food source of iron in the substitution of chickpea cookies products for pregnant women with anemia. The study used a Complete Randomized Design (RAL) consisting of three levels of treatment and two repetitions, namely: Comparison of chickpea flour and kelakai flour F1 (30g : 15g), F2 (27.5g: 17.5), F3 (25g : 20g). Analysis of organoleptic test data and chemical properties analysis used Kruskal Wallis test and ANOVA test. The results showed that in organoleptic testing substitution of kelakai flour had a real effect ($p < 0.05$) on taste and aroma parameters. The result of substitution kelakai flour had a real effect ($p < 0.05$) on ash, protein and iron content of cookies. Cookies F3 is the best formulation that had a chemical composition each serving (60gram) ; 277.81 kcal of energy, 10.30% fat, 6.13% protein, 40.12% carbohydrates, 4.18mg of iron. The iron content of Cookies F3 has qualified the claim of iron source of food products required by BPOM.

Keywords: Kelakai Flour, Pregnant Women Cookies, Chickpea, Iron Deficiency Anemia