

# **SUBSTITUSI TERIGU DENGAN TEPUNG KEDELAI DAN PENAMBAHAN TEPUNG KACANG HIJAU TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK *MUFFIN***

**Liza Choerunnisa**

## **Abstrak**

Saat ini dijumpai masih banyak masalah gizi yang dialami anak usia sekolah. Masih banyak anak sekolah memiliki kebiasaan makan yang kurang baik konsumsi makanan yang kurang sehat, kecenderungan konsumsi makanan instant dan cepat saji, sehingga pada anak usia sekolah akan mengalami kekurangan asupan serat dan protein. Cara mencegahnya yaitu dengan cara mengkonsumsi makanan sumber serat dan protein. *Muffin* pada umumnya terbuat dari bahan dasar tepung terigu yang merupakan bahan pangan impor dan mengandung gluten. Dalam penelitian ini, tepung terigu akan disubstitusi menggunakan tepung kedelai dan diberikan penambahan tepung kacang hijau yang bertujuan untuk mengetahui gambaran sifat organoleptik *muffin* tepung kedelai dan tepung kacang hijau. Penelitian ini menggunakan desain penelitian eksperimental dengan 3 perlakuan antara terigu, tepung kedelai, tepung kacang hijau yaitu 40:60:20, 20:80:20, 0:100:20. *Muffin* selanjutnya diuji sifat organoleptik kepada 30 panelis semi terlatih. Uji hedonik yang dilakukan meliputi kesukaan terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur. Berdasarkan hasil penilaian panelis dan penentuan formula terpilih, *muffin* tepung kedelai dan tepung kacang hijau, formula 1 memiliki penerimaan sifat organoleptik yang lebih baik dibandingkan dengan kedua formula lain dengan komposisi terigu 40, tepung kedelai 60 dan tepung kacang hijau 20. Formula tersebut memiliki perkiraan kandungan protein 3,8 g dan serat 0,9 g per sajian (35 gram). Sebagai saran aspek penampilan dan keseragaman bentuk *muffin* harus lebih diperhatikan dan perlu dilakukan analisis zat gizi untuk mendapatkan hasil yang lebih akurat.

**Kata kunci:** *Muffin*, Sifat Organoleptik, Tepung Kedelai, Tepung Kacang Hijau.

# **WHEAT FLOUR SUBSTITUTION BY SOYBEAN FLOUR AND ADDITION OF GREEN BEAN FLOUR ON MUFFIN ORGANOLEPTIC PROPERTIES**

**Liza Choerunnisa**

## **Abstract**

At present there are still many nutritional problems experienced by school-age children. Many school children still have poor eating habits such as the consumption of unhealthy foods and the tendency to consume instant and fast food. These habits can cause lack of fiber and protein intake in school-age children. Consuming food sources for fiber and protein can prevent these problems. Muffins are generally made from wheat flour, which is an imported ingredients that contains gluten. In this study, wheat flour was substituted by soy flour with an addition of green bean flour. This study aimed to determine the organoleptic properties of soy flour muffin added with mung bean flour. This study uses an Experimental method with 3 treatments of flour, soy flour, and mung bean flour, 40:60:20, 20:80:20, 0:100:20. The muffins were then tested for organoleptic properties. The method used was a hedonic test on 30 semi-trained panelists. The hedonic tests were performed to analyze the preference for color, taste, aroma and texture. The Selected formula is F1 with flour 40 g, soy flour 60 g and mung bean flour 20 g. The formula has an estimated protein content of 3,8 g and 0,9 g fiber per serving. As a suggestion, the appearance and uniformity aspects for the shape of the muffin should be considered more. Nutritional analysis needs to be done to get more accurate results.

**Keywords:** Muffins, Mung Bean Flour, Organoleptic Properties, Soy Flour