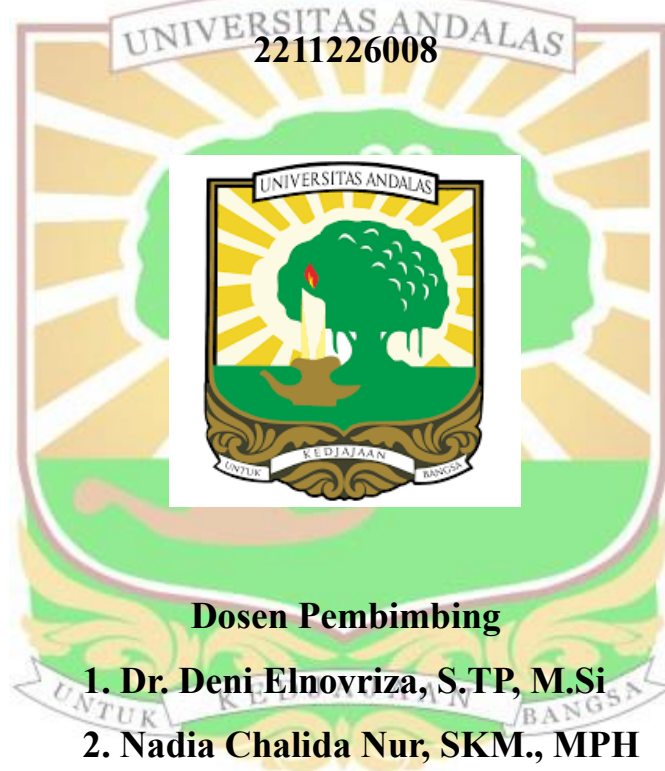


**PENGEMBANGAN PRODUK KUE LAPIS DENGAN SUBSTITUSI
TEPUNG KACANG MERAH DAN KACANG HIJAU SEBAGAI
SNACK BAGI REMAJA PUTRI ANEMIA**

OLEH :

AFIFAH FITRIANA

2211226008



Dosen Pembimbing

1. Dr. Deni Elnovriza, S.TP, M.Si

2. Nadia Chalida Nur, SKM., MPH

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

TAHUN 2024

**PENGEMBANGAN PRODUK KUE LAPIS DENGAN SUBSTITUSI
TEPUNG KACANG MERAH DAN KACANG HIJAU SEBAGAI
SNACK BAGI REMAJA PUTRI ANEMIA**

Afifah Fitriana, Deni Elnovriza, Nadia Chalida Nur

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan mengembangkan produk kue lapis dengan substitusi tepung kacang merah dan kacang hijau sebagai snack untuk remaja putri anemia terhadap mutu organoleptik dan kandungan zat gizi. Jenis penelitian yaitu *true experiment* dengan cara substitusi tepung kacang merah dan kacang hijau pada produk kue lapis. Dalam penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 taraf perlakuan, 2 kali pengulangan. Taraf perlakuan F0 merupakan formula kontrol (tanpa substitusi tepung kacang merah dan kacang hijau), F1 (substitusi 10 gr tepung kacang merah dan 10 gr kacang hijau), F2 (substitusi 20 gr tepung kacang merah dan 10 gr kacang hijau), F3 (substitusi 30 gr tepung kacang merah dan 10 gr kacang hijau). Analisa data menggunakan aplikasi komputer untuk uji Kruskal Wallis taraf 5% dan dilanjutkan dengan uji Mann Whitney. Berdasarkan uji organoleptik, formula yang disukai panelis yaitu F2 dengan karakteristik warna biasa, aroma agak harum, rasa biasa, serta tekstur agak kenyal. Hasil Kandungan zat gizi F2 yaitu kadar air 55,19%, kadar abu 0,74%, protein 2,34%, lemak 3,94%, karbohidrat 35,54%, dan zat besi 0,45%. Hasil uji Kruskal Wallis menyatakan tidak ada perbedaan nyata dan masing-masing formula dapat dijadikan formula terpilih. Formula terpilih pada kue lapis substitusi tepung kacang merah dan kacang hijau yaitu F2 dengan penambahan substitusi 20 gr tepung kacang merah dan 10 gr kacang hijau.

Kata Kunci - Anemia, remaja putri, kue lapis, tepung kacang merah, kacang hijau.

**DEVELOPMENT OF LAYER CAKE PRODUCTS WITH RED BEAN AND
GREEN BEAN FLOUR SUBSTITUTION AS A SNACK FOR
ANEMIA TEENAGE WOMEN**

Afifah Fitriana, Deni Elnovriza, Nadia Chalida Nur

ABSTRACT

This study aims to develop layer cake products with substitutions of red bean and mung bean flour as snacks for anemic adolescent girls on organoleptic quality and nutritional content. This type of research is a true experiment by substituting red bean and mung bean flour in layer cake products. This study used the Complete Randomized Design (CRD) method with 4 treatment levels, 2 repetitions. Treatment level F0 is a control formula (without substitution of red bean flour and mung beans), F1 (substitution of 10 grams of red bean flour and 10 grams of mung beans), F2 (substitution of 20 grams of red bean flour and 10 grams of mung beans), F3 (substitution of 30 grams of red bean flour and 10 grams of mung beans). Data analysis using computer applications for the Kruskal Wallis test at the 5% level and continued with the Mann Whitney test. Based on the organoleptic test, the formula preferred by panelists is F2 with the characteristics of normal color, slightly fragrant aroma, normal taste, and slightly chewy texture. The nutrient content of F2 is 55.19% water content, 0.74% ash content, 2.34% protein, 3.94% fat, 35.54% carbohydrate, and 0.45% iron. The results of the Kruskal Wallis test stated that there were no significant differences and each formula could be used as the selected formula. The selected formula for layer cakes with substitutions of red bean and mung bean flour is F2 with the addition of substitutions of 20 grams of red bean flour and 10 grams of mung beans.

Keyword - Anemia, teenage women, layer cake, red bean flour, green bean flour.