



**UNIVERSITAS ANDALAS**

**ANALISIS FORMULA PRODUK PUDING DENGAN PENAMBAHAN  
KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris L.*) DAN JERUK (*Citrus sinensis*)  
SEBAGAI PMT IBU HAMIL UNTUK PENCEGAHAN ANEMIA**

**Oleh:**

**TIARA ANNISA GYATRI**

**NIM. 2011222013**

**Dosen Pembimbing:**

**Ice Yolanda Puri, S.SiT., M.Kes., Ph.D**

**Dr. Fivi Melva Diana, S.K.M., M. Biomed**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Melaksanakan Penelitian Skripsi**

**Sarjana Gizi**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG, 2026**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS ANDALAS**

**Skripsi, Januari 2026**

**Tiara Annisa Gyatri, NIM. 2011222013**

**ANALISIS FORMULA PRODUK PUDING DENGAN PENAMBAHAN  
KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris L.*) DAN JERUK (*Citrus sinensis*)  
SEBAGAI PMT IBU HAMIL UNTUK PENCEGAHAN ANEMIA**

xv + 84 halaman + 30 tabel + 4 bagan + 10 gambar + 11 lampiran

**ABSTRAK**

**Tujuan**

Penelitian ini bertujuan untuk membuat produk puding dengan penambahan kacang merah dan jeruk terhadap uji organoleptik dan kandungan zat gizi sebagai PMT ibu hamil untuk pencegahan anemia.

**Metode**

Penelitian ini berjenis penelitian eksperimental berupa percobaan penambahan tepung kacang merah dan jeruk dalam pembuatan produk puding dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 taraf perlakuan (penambahan tepung merah 0 gr, 100 gr, 150 gr, 200 gr dan jeruk 0 ml, 100 ml, 100 ml, 100 ml) dengan 2 kali pengulangan. Uji organoleptik melibatkan 40 orang panelis semi terlatih. Uji kandungan zat gizi yang dilakukan adalah uji kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat, zat besi dan vitamin C. Pengolahan data dilakukan menggunakan *software* komputer. Analisis data dilakukan menggunakan uji *ANOVA* dan *Kruskal Wallis* dengan taraf pengujian 5% dilanjutkan dengan uji *Duncan* dan *Mann Whitney* sebagai uji lanjut pada data yang menunjukkan perbedaan nyata.

**Hasil**

Berdasarkan hasil total skor uji hedonik dan uji kandungan gizi, diperoleh F2 sebagai formula terbaik dengan karakteristik mutu warna krem kecokelatan, aroma harum, rasa agak manis, dan tekstur agak lunak. Kandungan gizi formula terpilih yaitu kadar air sebesar 76,14%, abu sebesar 0,41%, lemak sebesar 0,9%, protein sebesar 2,43%, karbohidrat sebesar 20,12%, zat besi sebesar <0,099 mg/100 gr dan vitamin C sebesar 11,62 mg/100 gr.

**Kesimpulan**

Berdasarkan 4 taraf perlakuan puding ditetapkan F2 sebagai formula terbaik dengan penambahan tepung kacang merah sebanyak 150 gr dan jeruk 100 ml.

**Daftar Pustaka** : 67 (2010 – 2025)

**Kata Kunci** : anemia, puding, ibu hamil, zat besi

**FACULTY OF PUBLIC HEALTH  
ANDALAS UNIVERSITY**

**Undergraduate Thesis, January 2026  
Tiara Annisa Gyatri, Student ID Number. 2011222013**

**PRODUCT FORMULA ANALYSIS OF PUDDING WITH THE  
SUBSTITUTION OF RED BEANS (*Phaseolus vulgaris L.*) AND ORANGE (*Citrus  
sinensis*) AS SUPPLEMENTARY FEEDING (PMT) FOR PREGNANT WOMEN  
TO PREVENT ANEMIA**

xv + 84 pages + 30 tables + 4 charts + 10 pictures + 11 appendices

***ABSTRACT***

**Objective**

This study aims to formulate a pudding product by substituting red beans (*Phaseolus vulgaris L.*) and oranges (*Citrus sinensis*), evaluating its organoleptic properties and nutritional content as a supplementary food for pregnant women to prevent anemia.

**Method**

This study was an experimental research involving the substitution of red bean flour and orange juice in pudding formulation, utilizing a Completely Randomized Design (CRD) with four treatment levels (Red bean flour: 0g, 100g, 150g, 200g; and Orange juice: 0ml, 100ml, 100ml, 100ml) conducted in duplicate. The organoleptic test involved 40 semi-trained panelists. Nutritional analysis included the determination of moisture, ash, protein, fat, carbohydrate, iron, and vitamin C content. Data were processed using computer software. Statistical analysis was performed using ANOVA and Kruskal-Wallis tests at a 5% significance level, followed by Duncan's Multiple Range Test (DMRT) and Mann-Whitney as post-hoc tests for data showing significant differences.

**Result**

Based on the results of the total hedonic test score and nutritional content test, F2 was obtained as the best formula with the characteristics of creamy brown color, fragrant aroma, slightly sweet taste, and slightly soft texture. The nutritional content of the selected formula is 76.14%, ash 0.41%, fat 0.9%, protein 2.43%, carbohydrates 20.12%, iron <0.099 mg/100 g and vitamin C 11.62 mg/100 gr.

**Conclusion**

Based on 4 levels of levels of pudding treatment, F2 is determined as the best formula with the addition of 150 grams of red bean flour and 100 ml of oranges..

**References** : 67 (2010 - 2025)

**Keywords** : Anemia, pudding, pregnant women, iron