

ABSTRAK

Rahmah, Muthia. 2020. *Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Velva Kacang Hijau (*Vigna radiata*) dan Jambu Biji (*Psidium guajava*) sebagai Alternatif Makanan Kaya Zat Besi dan Vitamin C. Tugas Akhir. Program Diploma 3. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Pembimbing Mona Fitria, STP., M.Si.*

Anemia dalam kehamilan merupakan ibu hamil yang mengalami defisiensi zat besi dalam darah. Salah satu upaya untuk mencegah defisiensi zat besi dengan banyak mengonsumsi makanan yang mengandung zat besi serta faktor yang mempermudah absorpsi zat besi. Zat besi nonheme dari sumber nabati yang rendah absorpsinya dapat ditingkatkan dengan peningkatan asupan vitamin C. Bahan makanan yang kaya zat besi adalah kacang hijau. Dan jambu biji yang memiliki kandungan vitamin C dapat membantu penyerapan zat besi tersebut.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran sifat organoleptik berbagai velva dengan perlakuanimbangan kacang hijau dan jambu biji yang berbeda. Desain penelitian yang digunakan adalah eksperimental dengan perlakuan 3imbangan kacang hijau dan jambu biji, yaitu 70% : 30%, 50% : 50%, 30% : 70%. Velva dengan 3imbangan tersebut diuji sifat organoleptik dengan uji hedonik terhadap 30 panelis. Uji hedonik yang dilakukan meliputi kesukaan terhadap warna, rasa, aroma, dan tekstur. Hasil penilaian panelis, velva kacang hijau dan jambu biji formula 3 memiliki penerimaan sifat organoleptik yang baik dibandingkan dengan formula lain. Nilai gizi per sajian, energi 43,13 kkal, protein 1,39 gram, lemak 0,13 gram, karbohidrat 9,26 gram, zat besi 0,58 mg dan vitamin C 14,05 mg. Harga jual Rp 1.000,- per saji. Diharapkan penelitian selanjutnya dapat memperbaiki warna velva agar lebih menarik, menambahkan waktu perebusan kacang hijau untuk menghilangkan aroma lagu, serta melakukan uji laboratorium untuk menganalisis kadar zat besi dan kadar vitamin C.

Kata kunci : *Velva, kacang hijau, jambu biji, sifat organoleptik, anemia.*