

ABSTRAK

Mardhotillah, Dhia Amirah. 2021. Analisis Tingkat Kesukaan dan Kandungan Zat Besi pada Formulasi Es Krim Berbahan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*) untuk Ibu Hamil Anemia. Skripsi. Program Studi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Pembimbing: Maryati Dewi, S.Gz., MPH

Anemia pada ibu hamil berdampak pada kehamilan karena dapat menyebabkan masalah kehamilan dan berat bayi lahir rendah. Penyebab paling umum dari anemia pada masa kehamilan adalah kurangnya asupan zat besi, asam folat, dan perdarahan akut. Es krim kacang merah dan kacang hijau terdiri dari bahan makanan yang mengandung zat besi dan asam folat yang tinggi sehingga dapat dijadikan makanan selingan untuk Ibu Hamil. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh imbangan kacang merah dan kacang hijau terhadap kualitas (tingkat kesukaan dan kandungan zat besi) es krim. Desain penelitian yang digunakan yaitu studi eksperimental dengan metode penelitian yang digunakan yaitu uji hedonik untuk pengujian sifat organoleptik dan spektrofotometri untuk pengujian kadar zat besi. Penelitian dilaksanakan pada bulan Februari 2021 di Laboratorium Poltekkes Kemenkes Bandung dengan panelis penelitian sebanyak 30 orang. Imbangan es krim kacang merah dan kacang hijau terdiri dari tiga imbangan, dengan perbandingan kacang merah dan kacang hijau 25%:75%, 50%:50%, dan 75%:25%. Berdasarkan hasil uji statistik terdapat pengaruh imbangan terhadap rasa, warna, dan *overall* es krim kacang merah dan kacang hijau. Kadar zat besi pada imbangan unggulan mengandung 0,8 mg/ 100 gram es krim kacang merah dan kacang hijau. Sebanyak 1 porsi (100 gram) es krim kacang merah dan kacang hijau dapat memenuhi 33% kecukupan zat besi untuk makanan selingan ibu hamil.

Kata Kunci: Es Krim, Kacang Merah, Kacang Hijau, Sifat Organoleptik, Zat Besi