

**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPUR**  
**JURUSAN GIZI**  
**Tugas Akhir, Juni 2023**

Nur Hasanah

Kajian Pembuatan Kue Putu Ayu Dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Alternatif Makanan Selingan Ibu Hamil Preeklampsia

xiv + 65 halaman + 13 tabel, 14 gambar, 10 Lampiran

**ABSTRAK**

Angka Kematian Ibu (AKI) di Indonesia masih jauh dibawah target *Sustainable Development Goals* (SDGs), tingginya AKI disebabkan oleh beberapa faktor seperti perdarahan hebat (kebanyakan berdarah setelah persalinan), infeksi (biasanya setelah persalinan), komplikasi dari persalinan, aborsi tidak aman dan salah satunya adalah preeklampsia. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik kue putu ayu dengan penambahan tepung kacang kedelai dan tepung kacang hijau.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen, penelitian ini menggunakan 2 faktor, yaitu penambahan tepung kedelai dan tepung kacang hijau sebagai bahan substitusi tepung terigu, perbandingan ketiga jenis tepung (tepung terigu : tepung kacang kedelai : tepung kacang hijau) adalah sebagai berikut : F1 = 50%, 15%; 35%; F2 = 50%; 25%; 25% dan F3 = 50%, 35%, 15%). Analisis data yang dilakukan adalah analisis univariat dengan menampilkan hasil penelitian berupa distribusi frekuensi dari setiap karakteristik organoleptik yang diamati yaitu warna, rasa, aroma, tekstur, dan penerimaan produk secara keseluruhan dan dilanjutkan dengan analisis skala likert. Serta analisis zat gizi menggunakan TKPI, dan analisis kadar protein dengan metode kjeldahl.

Dari uji organoleptic yang dilakukan terhadap warna, rasa, aroma, tekstur, dan penerimaan keseluruhankue putu ayu yang paling disukai adalah F3 dengan penambahan tepung kacang kedelai 35% dan tepung kacang hijau 15% dengan nilai energi sebesar 108,21 kkal, protein 3,80 g, lemak 3,55 g, karbohidrat 17,81 g dan natrium 61,05 mg. Serta harga jual perbuahnya adalah Rp 1.250.

Direkomendasikan apabila ada penelitian pengembangan, sebaiknya penggunaan kacang hijau bisa diganti dengan kacang merah yang mengandung protein lebih tinggi, Perlu dilakukan uji laboratorium untuk mengetahui kandungan natrium pada produk putu ayu.

Kata kunci : Tepung Kacang Kedelai, Tepung Kacang Hijau, Kue Putu Ayu, Protein, Natrium.

Daftar bacaan : 66 (2013 – 2022)

**TANJUNGPURBA HEALTH POLYTECHNIC  
DEPARTMENT OF NUTRITION  
Final Report, June 2023**

Nur Hasanah

The Study of Making Putu Ayu Cake With the Addition of Soybean Flour and Mung Bean Flour as an Alternative Snack for Preeclampsia Pregnant Women

xiv + 65 pages + 13 tables, 14 pictures, 10 attachment

**ABSTRACT**

The Maternal Mortality Rate (MMR) in Indonesia is still far below the Sustainable Development Goals (SDGs) target, the high MMR is caused by several factors such as heavy bleeding (mostly bleeding after childbirth), infection (usually after childbirth), complications from childbirth, unsafe abortion and One of them is preeclampsia.. This study aims to determine the characteristics of putu ayu cake with the addition of soy bean flour and mung bean flour.

This research is an experimental research, this study uses 2 factors, namely the addition of soybean flour and mung bean flour as a substitute for wheat flour, the comparison of the three types of flour (wheat flour : soybean flour : mung bean flour) is as follows: F1 = 50% , 15%; 35%; F2 = 50%; 25%; 25% and F3 = 50%, 35%, 15%). Data analysis was carried out using univariate analysis by displaying the results of the study in the form of the frequency distribution of each observed organoleptic characteristic, namely color, taste, aroma, texture, and overall product acceptance, followed by Likert scale analysis. As well as nutrient analysis using TKPI and protein content analysis using the Kjeldahl method.

From the organoleptic tests carried out on color, taste, aroma, texture, and overall acceptance of the putu ayu cake the most preferred was F3 with the addition of 35% soy bean flour and 15% mung bean flour with an energy value of 108.21 kcal, protein 3.80 g, 3.55 g fat, 17.81 g carbohydrates and 61.05 mg sodium. And the selling price per fruit is IDR 1,250. It is recommended that if there is development research, it is better to use green beans instead of red beans which contain higher protein. It is necessary to carry out laboratory tests to determine the sodium content in Putu Ayu products.

Keywords : Soybean Flour, Mung Bean Flour, Putu Ayu Cake, Protein, Sodium.

References : 66 (2013 – 2022)