

ABSTRAK

Istono, Putri Anggitha. 2024. Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Mochi Berbahan Dasar Tepung Beras Ketan Putih dan Tepung Hunkwe dengan Isian Buah Naga Merah sebagai Alternatif Selingan Sumber Serat Untuk Remaja Obesitas. Tugas Akhir. Program Studi Program Diploma Tiga. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.

Pembimbing: Witri Priawantiputri, S. Gz., M. Gizi

Salah satu masalah gizi yang kerap dihadapi oleh remaja adalah obesitas. Obesitas disebabkan oleh beberapa faktor salah satunya yaitu konsumsi asupan rendah serat. Mochi adalah hidangan tradisional yang memiliki tekstur kenyal dan lembut serta memiliki rasa yang manis. Penelitian ini difokuskan untuk mengembangkan varian mochi dengan nilai energi yang lebih rendah dan kaya akan serat, dengan harapan bahwa produk tersebut dapat menjadi pilihan produk yang lebih sehat bagi remaja dengan masalah obesitas dalam upaya mengelola berat badan mereka. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran sifat organoleptik dan nilai gizi mochi berbahan dasar tepung beras ketan putih dan tepung hunkwe dengan isian buah naga merah sebagai alternatif selingan sumber serat untuk remaja obesitas. Desain penelitian yang digunakan adalah desain *experimental* dengan 3 jenis formulasi yaitu formula 1 (60% : 40%), formula 2 (55% : 45%), dan formula 3 (50% : 50%). Pada produk mochi, dilakukan uji organoleptik dan dianalisis menggunakan uji hedonik dengan jumlah sampel 30 panelis agak terlatih. Tingkat kesukaan panelis tertinggi yaitu pada formula 1 (60% : 40%). Setiap satu porsi mochi formula 1 mengandung energi sebesar 237,46 kkal, protein 3,87 g, lemak 5,09 g, karbohidrat 42,59 g, dan serat 3,71 g. Disarankan untuk mengganti gula pasir dengan gula stevia yang lebih rendah energi dan karbohidrat agar mendapat rasa yang manis pada produk mochi namun sesuai dengan kecukupan remaja dengan obesitas.

Kata kunci: mochi, remaja obesitas, tepung hunkwe, buah naga merah