

ABSTRAK

Puspawati, Maudy. 2020. Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Mochi *Ice cream* Tape Ketan Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Pada Remaja Obesitas. Tugas Akhir. Program Studi Diploma 3. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Pembimbing: Dr. Rr. Nur Fauziah, SKM, MKM, RD

Mochi *ice cream* tape ketan hitam menggunakan bahan baku tape ketan hitam, tepung ketan putih, tepung maizena, dan *ice cream* tape. Tujuan penelitian untuk mengetahui pengaruh formulasi tape ketan hitam dan tepung ketan putih terhadap sifat organoleptik mochi *ice cream* tape ketan hitam. Desain penelitian yang digunakan ialah desain penelitian eksperimental dengan tiga jenis formula yaitu 25%:75% ; 50%:50% ; 75%:25%. Metode yang digunakan yaitu penelitian deskriptif kepada 30 panelis. Hasil penilaian panelis, mochi *ice cream* tape ketan hitam dengan formula 50%:50% yang paling disukai dari segi warna, rasa, aroma, tekstur, dan kandungan gizinya. Berdasarkan perhitungan nilai gizi persatuan mochi *ice cream* tape ketan hitam formula 2 mengandung energi 103,4 kkal, protein 16,05 gr, lemak 0,35 gr, karbohidrat 22,2, dan serat 1,55 gr. Kebutuhan rata-rata serat untuk makanan selingan remaja yaitu 3 gr maka disarankan kepada remaja yang ingin mengonsumsi mochi *ice cream* tape ketan hitam dengan formula 50%:50% mengonsumsi sebanyak 2 buah agar kebutuhan serat terpenuhi.

Kata kunci : tape ketan hitam, tepung ketan putih, mochi *ice cream* tape ketan hitam