

ABSTRAK

Fajriani, Dini. 2024. FORMULASI DAN ANALISIS SUBSTITUSI COOKIES TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna radiata (L.) Wilczek*) DAN TEPUNG DAUN KELOR (*Moringa oleifera*) SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN SELINGAN TINGGI SERAT TERHADAP PENDERITA HIPERTENSI. Skripsi. Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Pembimbing: Mulus Gumilar, DFSN, M.Kes.

Hipertensi merupakan salah satu jenis penyakit yang serius dalam penanganannya. Prevalensi hipertensi atau tekanan darah tinggi di Indonesia cukup tinggi. Produk cookies tepung kacang hijau dan tepung daun kelor dijadikan sebagai alternatif makanan selingan untuk hipertensi yang mengandung tinggi kadar serat. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh formulasi terbaik dan mengetahui pengaruh perbedaanimbangan cookies dengan substitusi tepung kacang hijau dan tepung daun kelor terhadap sifat organoleptic dan kadar serat cookies. Desain penelitian yang digunakan yaitu eksperimental dengan rancangan acak lengkap. Metode penelitian yang digunakan yaitu uji hedonik untuk mengetahui sifat organoleptik dengan melibatkan 30 orang panelis. metode gravimetri untuk mengukur kadar serat, dan analisis proksimat untuk zat gizi makro yaitu karbohidrat, protein, lemak, air, dan abu. Imbangan tepung kacang hijau dan tepung daun kelor pada ,yaitu F1 (75%:25%), F2 (80%:20%), F3 (85%:15%). Hasil Uji Kruskal Wallis menunjukkan terdapat perbedaan bermakna pada uji hedonik terhadap rasa cookies. Imbangan F2 (80%:20%) merupakan imbangan terbaik berdasarkan penilaian panelis. Nilai gizi per porsi (21 gram) mengandung energi 102.3 kkal, protein 2.2 gram, lemak 5.2 gram, dan karbohidrat 12 gram , serat 5,8 gram. Disarankan dilakukan penelitian lanjutan mengenai pengaruh pemberian Cookies Tepung Kacang hijau dan Tepung daun kelor sebagai alternatif makanan selingan yang dapat menurunkan hipertensi.

Kata Kunci: Tepung Kacang Hijau, Tepung Daun Kelor, Kadar Serat.