

ABSTRAK

Faridhotululla, Lulu. 2023. ***Gambaran Sifat Organoleptik dan Kandungan Zat Gizi Brownies Crispy Berbahan Dasar Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) Sebagai Makanan Selingan Bagi Remaja Putri Dismenorea.*** Tugas Akhir. Program Studi Gizi Program Diploma Tiga. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.

Pembimbing: Dr. Suparman, SKM., M.Sc

Salah satu faktor yang menyebabkan dismenorea pada remaja putri adalah defisiensi kalsium. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui gambaran sifat organoleptik dan kandungan zat gizi brownies *crispy* berbahan dasar tepung kacang merah (*phaseolus vulgaris l.*) sebagai makanan selingan bagi remaja putri dismenorea. Desain penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah desain eksperimental dengan RAL mengujikan 3 formulasi brownies *crispy* yang berbeda (F1 Imbangan 70%:30%; F2 imbangan 50%:50%; F3 imbangan 45%:55%) yang memenuhi standar makanan selingan tinggi kalsium dan dinilai berdasarkan sifat organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur dan *overall*) yang diukur oleh 30 panelis agak terlatih, serta nilai gizinya dihitung menggunakan TKPI. Hasil penelitian menunjukkan formulasi dengan daya terima paling baik dari aspek warna yaitu F2 (50% 50%), aspek rasa yaitu F2 (50%: 50%), aspek tekstur yaitu F2 (50%:50%), aspek aroma yaitu F2 (50%:50%) dan aspek overall yaitu F2 (50%:50%). Berdasarkan perhitungan TKPI zat gizi yang terkandung dalam formula 2 energi 265,14 kkal, protein 8,94 g, lemak 9,38 g, karbohidrat 35,20 g, kalsium 165,55 mg, Harga brownies *crispy* ini untuk F1 Rp.5.246/porsi, F2 Rp.4.704/porsi dan F3 Rp.4.618/porsi. Bahwa berdasarkan nilai gizi ketiga formula memenuhi standar makanan selingan (minimal 10% AKG). Penerapan makanan selingan Brownies *crispy* dikombinasikan dengan makanan utama.

Kata Kunci: Brownies *crispy*, dismenorea, remaja putri, selingan, tepung kacang merah.