

ABSTRAK

Rohmah, Dwi Utami Nur. 2019. Gambaran Sifat Organoleptik Dan Nilai Gizi Cookies Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) dan Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L*) Sebagai Alternatif PMT Bagi Balita Kurus. Tugas Akhir. Program Studi Diploma 3. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Pembimbing : Mona Fitria, STP, M.Si

Gizi kurus merupakan masalah gizi yang sifatnya akut, sebagai akibat dari peristiwa yang terjadi dalam waktu yang tidak lama seperti kekurangan asupan makanan. Menurut Riskesdas 2018 menyebutkan bahwa balita di Indonesia memiliki status gizi sangat kurus dan kurus sebesar 10,2% dan di Jawa Barat sebesar 8,4%. Akibat yang dapat ditimbulkan adalah merusak fungsi sistem kekebalan tubuh, meningkatkan risiko kematian, menurunkan kecerdasan, produktivitas, kreativitas, dan sangat berpengaruh pada kualitas SDM. Salah satu upaya penanggulangan yang dapat dilakukan adalah penyediaan PMT Pemulihan yang tinggi protein dan kalori dengan memanfaatkan bahan pangan lokal. Ubi jalar ungu merupakan sumber kalori dan karbohidrat. Kacang hijau mengandung karbohidrat, protein, dan kaya akan serat. Kandungan yang terdapat pada ubi jalar ungu dan kacang hijau dapat menjadi salah satu inovasi dalam pembuatan *cookies* yang kaya energi dan protein. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran sifat organoleptik dan nilai gizi *cookies* berbahan dasar tepung ubi jalar ungu dan kacang hijau. Desain penelitian yang digunakan adalah desain eksperimental dengan 3 jenis imbangan tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau, yaitu 70:30%, 50:50%, dan 30:70%. Sifat organoleptik *cookies* dianalisis menggunakan uji hedonik oleh 30 panelis agak terlatih. Tingkat kesukaan panelis tertinggi yaitu pada formula 1. Setiap satu sajian *cookies* formula 1 mengandung energi 159,56 kkal, protein 5,64 gram, lemak 9,21 gram, karbohidrat 14,04 gram, dan serat 3,84 gram.

Kata kunci : Balita Kurus, *Cookies*, Ubi jalar ungu, Kacang hijau, Sifat organoleptik