

ABSTRAK

Alfisah, Madina Ismi. 2021. Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Cookies Formula Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Alternatif Makanan Tambahan Balita *Stunting*. Tugas Akhir. Program Studi Diploma III Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Pembimbing: Ir. Agus Sulaeman, M.Kes

Stunting merupakan kondisi balita memiliki panjang atau tinggi badan yang kurang jika dibandingkan dengan umur. Pemberian Makanan Tambahan (PMT) dalam bentuk *cookies* dengan bahan pangan lokal bisa menjadi salah satu alternatif upaya dalam mengatasi *stunting*. Bahan pangan lokal yang dapat digunakan dalam pembuatan *cookies* ini yaitu tepung kacang kedelai dan tepung daun kelor. Pemilihan tepung kacang kedelai dan tepung daun kelor sebagai bahan pembuatan *cookies* karena kandungan gizinya yang tinggi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan formulasi yang tepat untuk menganalisis gambaran sifat organoleptik dan nilai gizi *cookies*. Penelitian ini bersifat deskriptif dengan menggunakan desain eksperimental karena memberikan perlakuan pada subjek penelitian. Perbandingan tepung kacang kedelai dan tepung daun kelor yang digunakan adalah formula 1 (60% : 40%), formula 2 (70% : 30%), dan formula 3 (80% : 20%). Uji hedonik yang dilakukan oleh 30 panelis agak terlatih digunakan untuk memperoleh data sifat organoleptik. Hasil menunjukkan tingkat kesukaan pada aspek aroma, rasa, tekstur, dan *overall* yang paling banyak disukai yaitu pada formula 3 (80% : 20%), sedangkan pada kategori warna yang paling banyak disukai pada formula 2 (70% : 30%). Berdasarkan analisis zat gizi *cookies* per 40 gram pada formulasi terbaik yaitu formula 3 (80% : 20%) didapatkan energi 207,48 Kal, protein 4,14 g, lemak 12,71 g, karbohidrat 20,94 g, kalsium 65,5 mg, dan zat besi 1,53 mg. Dilihat dari kandungan energi, protein, dan lemak, formulasi tersebut sudah memenuhi syarat sebagai makanan tambahan balita. Disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan mengenai *cookies* terkait dengan pengujian nilai gizi menggunakan uji proksimat untuk memperoleh data kandungan gizi secara akurat.

Kata Kunci : *cookies*, tepung kacang kedelai, tepung daun kelor, sifat organoleptik, nilai gizi