

ABSTRAK

Safira, Shela Amelia. 2021. "Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Cookies Soygreen Formula Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max*) sebagai Alternatif Makanan Selingan Tinggi Zat Besi untuk Remaja Putri". Tugas Akhir , Program Studi Diploma 3, Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.

Pembimbing : Mulus Gumilar, DFSN, M.Kes

Masalah gizi yang banyak terjadi pada remaja di Indonesia, khususnya remaja putri yaitu anemia defisiensi besi. Remaja putri lebih berisiko mengalami anemia karena mengalami menstruasi setiap bulannya dan sedang dalam masa pertumbuhan sehingga membutuhkan asupan zat besi yang lebih banyak. Kacang hijau dan kacang kedelai merupakan salah satu sumber zat besi yang mudah ditemukan dimasyarakat. Kedua bahan tersebut dapat dimanfaatkan untuk membuat makanan selingan, contohnya produk *cookies* yang sangat populer di Indonesia. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat organoleptik dan nilai gizi *cookies soygreen* formula tepung kacang hijau dan tepung kacang kedelai. Desain penelitian yang digunakan yaitu eksperimental dengan 3 jenis perlakuan (75% : 25%, 50% : 50%, 25% : 75%). *Cookies* dari 3 perlakuan yang berbeda diuji sifat organoleptiknya dengan uji hedonik oleh 30 orang panelis agak terlatih meliputi kesukaan terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan *overall*. Berdasarkan hasil penelitian, *cookies* formula A memiliki penerimaan yang lebih baik dibandingkan formula B dan formula C. Berdasarkan perhitungan nilai gizi perhidangannya, *cookies* formula A mengandung energi sebesar 238,347 kkal, protein 5,603 g, lemak 14,842 g, karbohidrat 21,724 g, dan Fe 1,404 mg. Kepada masyarakat yang ingin membuat *cookies soygreen*, dilihat dari segi organoleptik dan nilai gizinya disarankan menggunakan formula A.

Kata kunci: *Cookies*, Tepung Kacang Hijau, Tepung Kacang Kedelai, Zat Besi, Anemia